Pani domu

cena numeru zł. 1.10

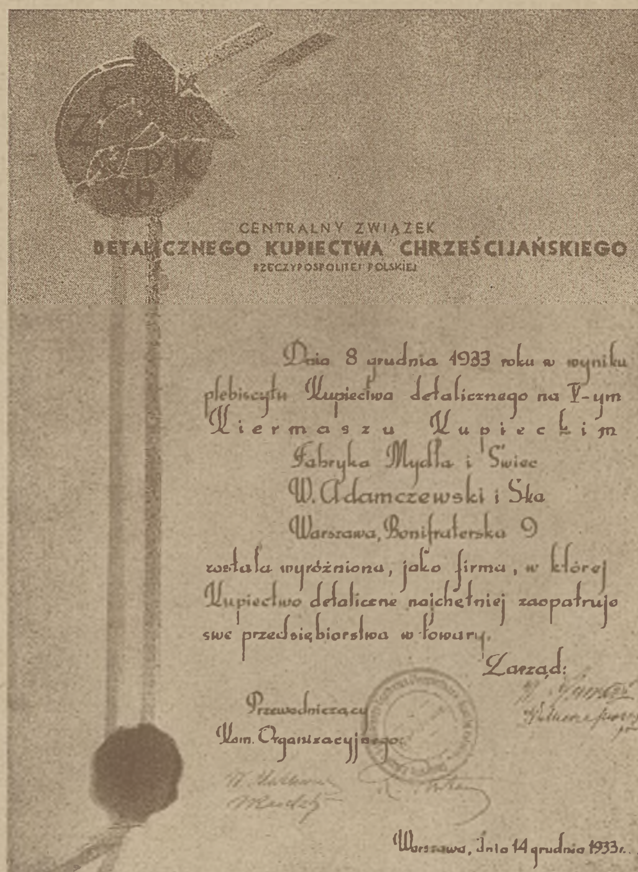


3

Jadłospisy na W. Tydzień i na cały miesiąc. Jak poznawać i użytkować sery? Żądamy dobrego mleka! Ochrona prawna produktów żywnościowych. Powietrza dla niemowląt! Kronika Związku Pań Domu. Przedmioty ocechowone przez Instytut Gospodarstwa Domowego. Feljeton literacki. O pięknym dywanie własnej roboty. Liczne ilustracje.

J. załęski

Prosimy o wpłacanie prenumeraty na II-gi kwartał



CENTRALNY ZWIĄZEK
DETALICZNEGO KUPIECTWA CHRZEŚCIJAŃSKIEGO
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Dnia 8 grudnia 1933 roku w wyniku plebiscytu Kupiectwa detalicznego na V-ym Kiermaszu Kupieckim

Fabryka Mydła i Świec
W. Adamczewski i S-ka
Warszawa, Bonifraterska 9

została wyróżniona, jako firma, w której Kupiectwo detaliczne najchętniej zaopatruje swe przedsiębiorstwa w towary.

Zarząd:

Przewodniczący Kom. Organizacyjnego:

Warszawa, dnia 14 grudnia 1933 r.

PANI DOMU

miesięcznik poświęcony

ORGANIZACJI GOSPODARSTWA DOMOWEGO

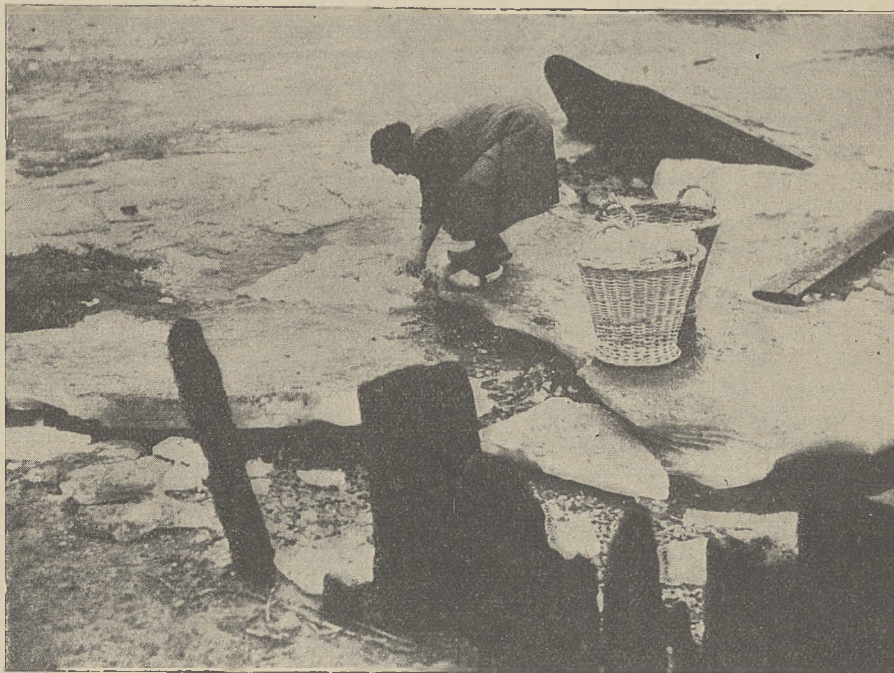
ORGAN INSTYTUTU GOSPODARSTWA DOMOWEGO
ORGAN ZWIĄZKU PAŃ DOMU

DZIAŁY: Zastosowanie naukowej organizacji do gospodarstwa domowego. Odżywianie. Jadłospisy. Produkty spożywcze i racjonalne użytkowanie ich. Przepisy kuchenne. Higjena. Wychowanie. Towaroznawstwo. Mieszkanie i jego urządzenie. Instalacje, przyrządy. Odzież Roboty ręczne. Rozwój ruchu naukowej organizacji gosp. domowego w kraju i zagranicą.

Nr. 3 WARSZAWA, MARZEC 1934 ROK VIII

TREŚĆ ZESZYTU:

	str.
T. Skorzewska: Powietrza dla niemowląt	50
J. Kiewnarska: Dane paszportowe	52
H. Mamelokowa: Ochrona prawna produktów żywnościowych i przedmiotów użytku	57
H. Karczewska: Dywan własnej roboty (z ilustr.)	60
O wkręcaniu żarówek	62
Inż. B. Pancewicz: Ser-produkt sytny, strawny i tani	63
I. Mandukowa: Żądamy dobrego mleka	65
Pani Elżbieta: Rabarbar zimowy	66
W Wielkim Tygodniu	67
Program pogadanek radjowych	67
Jadłospisy i przepisy na marzec	68
Instytut Gospod. Domowego: Wykłady, skrypty. Walne zebranie członków. Przedłużenie cech na rok 1934	70
Związek Pań Domu: Zjazd Delegatek w Poznaniu. Oddziały w Koniecpolu Lwowie, Sosnowcu, Starogardzie i w Warszawie	71
Książki nadesłane	72



Praca gospodyni odbywa się nieraz w opłakanych warunkach. Fotografja przedstawia Holenderkę w drewnianych chodakach, piorącą bieliznę w przeręblu. Trud jej jest wielki, a bielizna, prana w lodowatej wodzie rzeki nie upierze się dobrze, a nadto może się stać źródłem infekcji.

Jak ułatwić sobie pranie domowe?

Nr. 5-6, 1929: „Jak prać wełniane rzeczy ręcznej roboty".
Nr. 7, 8-9 i 10-11, 1931: „Racjonalne podstawy prania".
Nr. 2, 1932: „Pranie przy pomocy kompresora".
Nr. 3, 1932: „O praniu radionem". „Czyste sprzątanie na codzień, a nie od „święta". „Sztuka mycia się".
Nr. 4, 1932: „Zmiękczanie wody i pranie potników".
Nr. 5, 1932: „W sprawie proszków samopiorących".
Nr. 10, 1932: „Rozpinanie firanek zamiast prasowania". Tamże artykuł o współżyciu rodziny.

Zeszyty te mogą być wysłane pod wskazanym adresem po nadesłaniu do Administracji PANI DOMU na konto w PKO Nr. 7.740 zł. 0.75. Na odwrocie blankietu należy wymienić żądane numery. Przy zamawianiu trzech numerów z wysyłką wystarczy nadesłanie zł. 2. — Administracja na miejscu sprzedaje powyższe numery po 50 groszy.



Powietrza dla niemowląt!

TERESA SKORZEWSKA

WŚRÓD najsprężystszych nawet skądinąd pań domu, wśród najzdolniejszych do inteligentnego objęcia wzrokiem całości swych zadań — spotyka się jednak takie błędy w podstawowych pojęciach higjeny, że wciąż, do znudzenia innych i siebie, wracać do nich trzeba.

Chwila zastanowienia wskaże, że *ogromna część naszej pracy nad domem ma na celu zdrowie rodziny.* Dostarczamy jej pokarmu, by zastępować nieustannie ubytek sił i energji organizmu; utrzymujemy dom w porządku i czystości, by w miarę możności usuwać zeń bakterje chorobotwórcze; dbamy o odpowiednią odzież, chroniącą od szkodliwych skutków nagłych zmian atmosferycznych; i t. d., i t. d.

Jeśli te wszystkie zasadnicze szczegóły pracy domowej obmyślamy nie na fundamencie gruntownego zrozumienia zasad higjeny, lecz opierając się na nieskontrolowanych rozumowo przyzwyczajeniach, z których wiele ma za podstawę szkodliwe przesądy, to praca nasza, jakkolwiek sumienna, systematyczna i skądinąd dobrze zorganizowana, w wynikach swoich do dodatnich rezultatów prowadzić nie może.

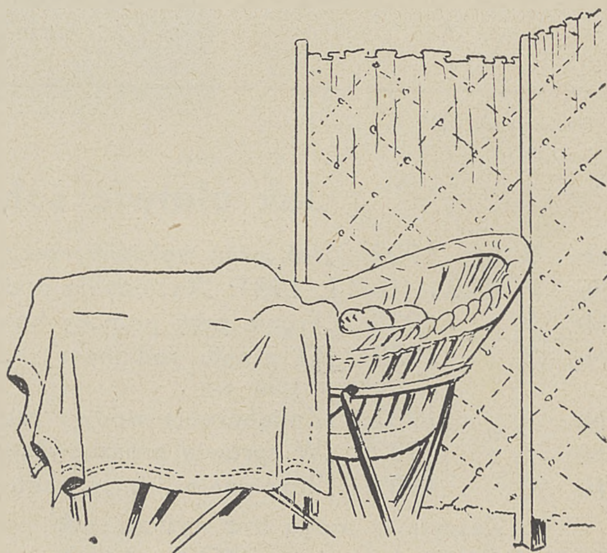
Jednym z najsilniej w społeczeństwie naszem zakorzenionych przesądów, przyczyniających się nieskończenie do obniżenia jego zdrowotności, jest nasz paniczny lęk przed powietrzem. Żadne dziecko szkolne nie jest zdolne wymyślić większej ilości zdumiewających wymówek, by wytłomaczyć nienauczenie się zadanej lekcji, niż ich ma zawsze do dyspozycji nawet najinteligentniejsza matka, aby wyjaśnić, że „dzisiaj wyjątkowo" pozostawienie w ciągu dnia okna, choćby lekko uchylonego, w dziecinnym pokoju jest niemożliwe. To „dzisiaj" powtarza się koło 300 razy do roku. Na proponowanie wentylacji także w nocy już wogóle brak odwagi.

Ze smutną rezygnacją asystuje się rozkosznej chwili przebudzenia się dziecka w zaduchu, który wprost dech zapiera. Uśmiech dziecka jest wprawdzie również rozkoszny, bo do wszystkiego można takie bezbronne maleństwo przyzwyczaić. A że z dniem każdem jest ono trochę bledsze, że wyrasta z siłami zwątlonemi jak roślinka bez słońca — to proces tak powolny, że nasza mało rozwinięta spostrzegawczość wogóle sobie z niego sprawy nie zda. Nie widzimy tego, dopóki łyżkami żelaza i innych towarów aptecznych nie zaczniemy leczyć już na dobre rozwijającej się anemji i szeregu chorobowych zaburzeń, jakiemi organizm najzdrowszego nawet dziecka musi wreszcie zareagować na nasze nieracjonalne postępowanie.

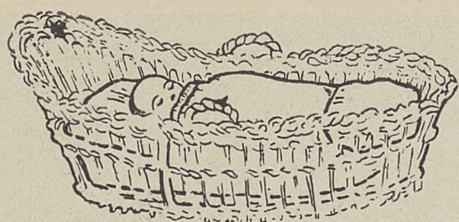
Z przykrością stwierdzam, że często nawet zebrania, mające na celu wyjaśnienie określonej kwestji, najzupełniej mijają się z celem dlatego, że żadna z pań nie poczuwa się do tego, by temat zebrania przygotować, t. j. zgłębić, przerobić o ile możności naprzód naukowo jego treść, tak by samo zebranie było wymianą zdań fachowych i kompetentnych. Dla przykładu przytaczam konferencję młodych matek, które wiosną zastanawiały się, czy i ile powietrza potrzeba ich niemowlętom. O najprostszych zasadach higjeny i fizjologji panie te, choć z bardzo kulturalnych środowisk, nie miały pojęcia. Dyskusja odbyła się mniej więcej jak następuje:

— „Teraz to są takie teorje, że dziecko powinno być prawie ciągle na dworze..." — „To nie ma sensu, nas wychowano w pokoju i też było dobrze". — „Ale w Anglji, to jednak niemowlęta dużo na dworze trzymają" — „To zupełnie co innego. Tam jest inny klimat". — „Każdy kraj ma swoje zwyczaje, co jest dobre dla Anglika nie zawsze będzie dobre dla polskiego dziecka". — „Powinno się iść za zwyczajami ludowemi, które wypływają z doświadczenia wieków: na wsiach trzymają dzieci na dworze, w bardzo ciepłych czapkach na głowie, a zato z gołemi nóżkami i brzuszkiem, bo bez majteczek. Widocznie tylko głowę należy chronić przed zaziębieniem, bo jest najdelikatniejsza". — „Moja znajoma otwierała zawsze okno na noc w dziecinnym pokoju. W nerkach dziecka znaleziono 15 leukocytów i umarło".

Nie ulega wątpliwości, iż zebrane panie znacznie więcej byłyby skorzystały przez wspólne przeczytanie broszurki o higjenie niemowląt kompetentnego autora, niż z podobnej dyskusji. A najlepiej gdyby przed zebraniem były przestudjowały kilka prac z tego zakresu, zreferowały je, porównały poglądy autorów, gdyby wreszcie zwiedziły wspólnie wzorowy żłobek, by się naocznie przekonać, czy powietrze na eksponowane na nie dzieci działa szkodliwie czy dodatnio.



Parawan chroni dziecko przed przeciągiem.



Dziecko ciepło owinięte wełnianemi kocami, podwiniętemi pod materac.

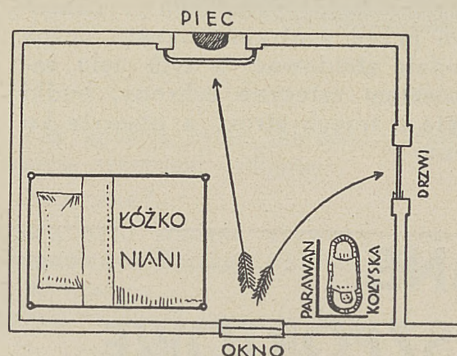
Otóż każdy higjenista, poświęcający życie badaniu najlepszych warunków zdrowotnych dla jednostki i społeczeństwa, uważa za podstawowy warunek zdrowia *świeże powietrze w jak największej ilości.* Pobudza ono do głębokiego oddechu, a przeto przyczynia się wydatnie do rozwoju klatki piersiowej, szczególnie w okresie dziecięcym i niemowlęcym. Dobrze rozwinięta klatka piersiowa w wysokim stopniu zapobiega niebezpieczeństwa gruźlicy.

Dalej — *powietrze otwartych przestrzeni,* w przeciwieństwie do powietrza w pokoju, znajduje się w stanie ciągłego ruchu, działającego bardzo dodatnio na skórę. Skórne naczynia krwionośne reagują na zmiany temperatury kurczeniem się i rozszerzaniem. Zahartowanie, dające wielką odporność przeciw chorobom, polega na utrzymaniu tych funkcji skóry w stanie jak największej sprawności. Sprawność ta jest naturalną funkcją każdego organizmu, a zanika tylko u dzieci wydelikaconych, które sztucznie chronimy przed wszelkiemi zmianami klimatycznemi. Dziecko takie coraz więcej zatracając wrodzoną odporność, coraz łatwiej chorobie ulega, a wylękniona matka coraz przesadniej chroni je od powietrza zamiast je do niego *stopniowo* i systematycznie przyzwyczajać.

Bardzo racjonalny system angielski wychowywania fizycznego, domagający się dla dzieci jak najwięcej powietrza, nie jest zlokalizowany w Anglji, mającej zresztą klimat wilgotny i niezdrowy. Tenże system jest stosowany w jej kolonjach, rozrzuconych na wszystkich szerokościach geograficznych. Ponieważ daje rezultaty jak najlepsze, ponieważ higjeniści wszystkich krajów na znaczenie zdrowotne powietrza zwracają uwagę, ponieważ i u nas sanatorja zmuszają do przebywania dniami całemi na powietrzu chorych, którzy uwierzywszy w powietrze wcześniej byliby pozostali zdrowymi—przeto jest najwyższy czas, by matki polskie gremialnie i stanowczo zerwały z przesądem trzymania dzieci zdala od głównego źródła ich zdrowia i sił.

Odstępuję głos Miss Liddiard, mojej najlepszej nauczycielce, przełożonej Szkoły pielęgnowania niemowląt, niezmiernie kompetentnej we wszystkiem co higjeny niemowlęcia dotyczy. Cytuję słowa z jej książki.

„Pokój dziecka powinien być zwrócony na południe, o ile możności mieć balkon, na którym dziecko przebywałoby stale. W każdym razie dziecko powinno mieć największy i najsłoneczniejszy pokój w domu. Wentylacja jest rzeczą największej wagi. Wentylacja powinna polegać

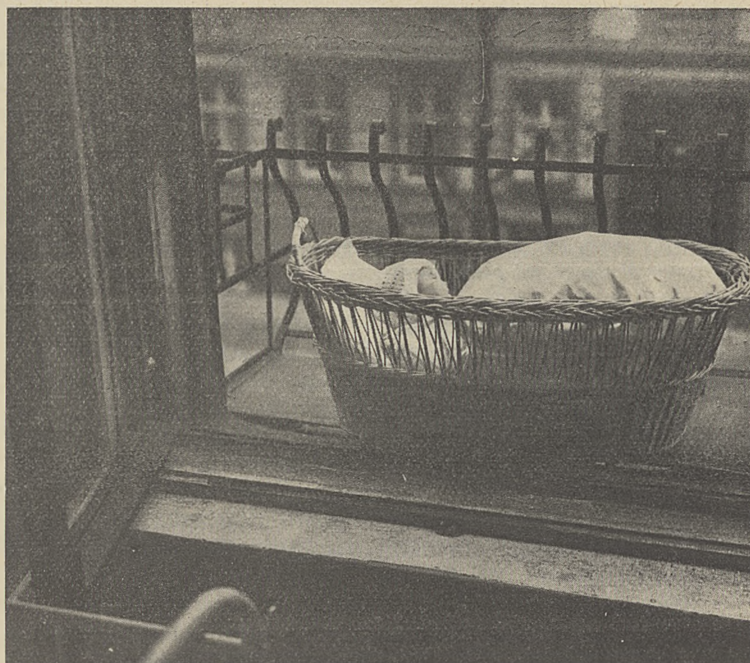


Plan właściwego rozmieszczenia łóżek: dziecka i matki (lub niani) — ze względu na wentylację pokoju.

na prądzie powietrza, wchodzącego do pokoju przez otwarte okno i wychodzącego zeń przez drugie otwarte okno, otwarty kominek lub drzwi. Okno powinno być zupełnie otwarte. Wąska szpara powoduje ostry przeciąg, lecz nie wentyluje całego pokoju. Okno powinno być zamknięte tylko w chwili przewijania dziecka, kąpieli i karmienia, pozatem nigdy. Świeże powietrze, nawet zimne, jest korzystne dla niemowlęcia dobrze owiniętego w łóżeczku, obstawionem parawanem, chroniącym go od przeciągu. Większość matek trzyma dzieci na dworze trzy godziny dziennie, a resztę czasu pozostawia je w ciepłych, dusznych pokojach. Po krótkich czasie dzieci takie można rozpoznać po ich bladym wyglądzie. Doświadczenie wykazuje, że nawet chore dzieci w szpitalach łatwiej odzyskują siły, leżąc przy szeroko otwartych oknach, o ile możności na dworze. O ileż lepiej zapobiec chorowitości dzieci przez zaopatrzenie ich w powietrze od początku".

Zwracam uwagę, że wózki dla niemowląt są potrzebne tylko tam, gdzie smutna konieczność zmusza do wożenia niemowląt do parków publicznych Na wsi i w mieszkaniach zaopatrzonych w balkony lub ogródki, zdala od kurzu ulicznego, można z lepszym rezultatem wystawiać dziecko na dwór w lekkiem łóżeczku. Wózek służy głównie niańkom do wywożenia dziecka, tam gdzie one same poszukują towarzystwa.

Zimą należy szukać dla niemowlęcia miejsc nasłonecznionych i ochronionych przed wiatrem. Często można w ogrodzie zbudować w tym celu tanim kosztem sztuczne schrony, budki osłonięte z trzech stron, a otwarte ku południu.



Zagranicą coraz częściej widzi się niemowlęta wystawione z koszykiem w oknie. Zwracamy uwagę Pań na to, że widoczna na ilustracji pierzyna ze względów higjenicznych powinna być zastąpiona wełnianemi kocami.

DANE PASZPORTOWE

JADWIGA KIEWNARSKA.

— Pani jest Polką?

Książka w podróżnym neseserze zdradziła narodowość swojej właścicielki. Zdemaskowana uśmiechnęła się.

— To rzeczywiście zabawne. Jedziemy razem od Berlina i rozmawiamy, nie wiedząc o tem, że jesteśmy rodakami. Coprawda nie wygląda pan na słowianina, raczej na południowca.

— To wina babki — Włoszki. Co do pani, to od początku daremnie usiłowałem odgadnąć. Mówi pani po niemiecku z akcentem tak nieskazitelnym... Ale ta walizka upstrzona nalepkami hoteli z różnych krańców świata, no i sposób bycia, kazały mi przypuszczać, że jest pani Angielką.

— Angielki mogą podróżować dla przyjemności; Polki wyjeżdżają zagranicę dla interesów.

— Och, businesswoman?

Uśmiechnęła się znowu.

— Miły rodaku, czyż nie przyjemniej gawędziło nam się przed kilku minutami, kiedy nie mieliśmy o sobie żadnych danych paszportowych. W ciągu paru godzin zdążyliśmy sobie zwierzyć tyle istotnych upodobań, wymienić tyle ciekawych spostrzeżeń... Moi warszawscy znajomi, tacy których od lat kilkunastu spotykam na tradycyjnych imieninach u krewnych, nigdy nie dowiedzą się ani czem było dla mnie usłyszenie genjalnej Yvette Guilbert, ani które sale Louvre'u odwiedzam za każdej bytności w Paryżu. O takich rzeczach mogę rozmawiać tylko z ludźmi... poznanymi w wagonie. Bo tym moim znajomym z Warszawy przysłania moją osobę prawdziwy szereg przypadkowych danych paszportowych. I zawsze tyle czasu zabiera im dopytywanie o zdrowie męża, bliższych i dalszych krewnych, rozwój magazynu...

— Pani prowadzi magazyn?

— Tak jest, drogi panie. Mówiąc ściślej salon mód „Maison Jeannette". Właścicielka Janina Burzyńska, do usług. Ostatnio zaopatrzyłam się w Paryżu w kolekcję najświeższych modeli karnawałowych.

Mężczyzna zerwał się z ławki w automatycznym odruchu człowieka dobrze wychowanego, który nagle złapał siebie na gorącym uczynku niepoprawności towarzyskiej.

— Pani wybaczy. To ja powinienem się był przedstawić: Tomasz Rymowicz. Dane paszportowe: lat czterdzieści pięć, żonaty, troje dzieci. Dyrektor warszawskiego oddziału „Elektrowozu". Wracam z handlowej konferencji w Berlinie.

Musnął wargami podaną sobie rękę, wąską i drobną, pachnącą perfumami o woni skomplikowanej a subtelnej. Zamilkli oboje. Słychać było urywany łomot kół pędzącego ekspresu. Czyżby rzeczywiście, z chwilą gdy się o sobie dowiedzieli „danych paszportowych", nie mieli już nic do powiedzenia?

— A widzi pan? — szepnęła po długiej chwili kobieta. Jej szare oczy miały wyraz nieuchwytny; równocześnie melancholijny i przekorny. Towarzysz podróży zaprotestował.

— Nie, to nie to co pani myśli. Zastanawiałem się i chciałem nawet panią zapytać. Ale nie... nie mogę przecie być tak niedyskretnym.

— Ułatwię panu dalszy ciąg niedyskrecji. Pragnął pan się dowiedzieć, czy ten salon mód prowadzę „od zawsze", czy dopiero od niedawna? I dlaczego? I jak się to stało? Czy tak?

— Zgaduje pani myśli. Proszę się nie dziwić, że... się dziwię. Wygląda pani na damę w każdym calu. Every inch a lady.

— Więc kobieta pracująca nie może być damą? Zaściankowe przesądy, miły rodaku. Dystyngowana powierzchowność i dobre manjery są bezcenne w mojej branży. Klijentela wierzy w mój gust i ufa radom. A do pracy zarobkowej zabrałam się przed dwunastu laty, gdy konsyljum lekarskie oznajmiło, że mąż mój nigdy już nie odzyska pełni władzy umysłowej, po powtórnym apoplektycznym ataku. Mieliśmy dwoje małych dzieci i piękny majątek ziemski... po tamtej stronie, obecnie w Z. S. R. R.

— I... i praca daje pani zadowolenie?

— Moja praca daje mi wcale pokaźne zyski, drogi panie. Opłacam koszta pobytu w sanatorjum i lekarską opiekę, bez której mąż mój nie może się obywać. Kształcę dzieci; stać mnie na wyprawianie im świetnych wakacji. To duża satysfakcja móc wszystkiemu sprostać, dawać sobie radę bez niczyjej pomocy. Zwłaszcza gdy się jest tylko kobietą i gdy się otrzymało tak zwane „ogólne wykształcenie", jakie moi zacni rodzice uważali za wystarczające dla panny z dobrego domu.

— No tak, pani jest bardzo dzielna. A swoją drogą... to chyba nie zajęcie dla *pani?* Przez cały dzień głupie baby i ich głupie szmaty...

Roześmiała się. Kiedy się śmiała, wyglądała bardzo ładnie i zupełnie młodo.

— Cudownie to pan określił. Właśnie tak to odczuwam. Codzień. Od rana do wieczora. Wieczorem jestem taka zmęczona, ogłuszona i ogłupiała, że nie mam już ochoty ani na teatr, ani na rozmowę, ani na nic. Zdarza się nawet, że nie nęci mnie już książka.

— Tak upływa życie, młodość... Należy się pani przecie szczęście osobiste.

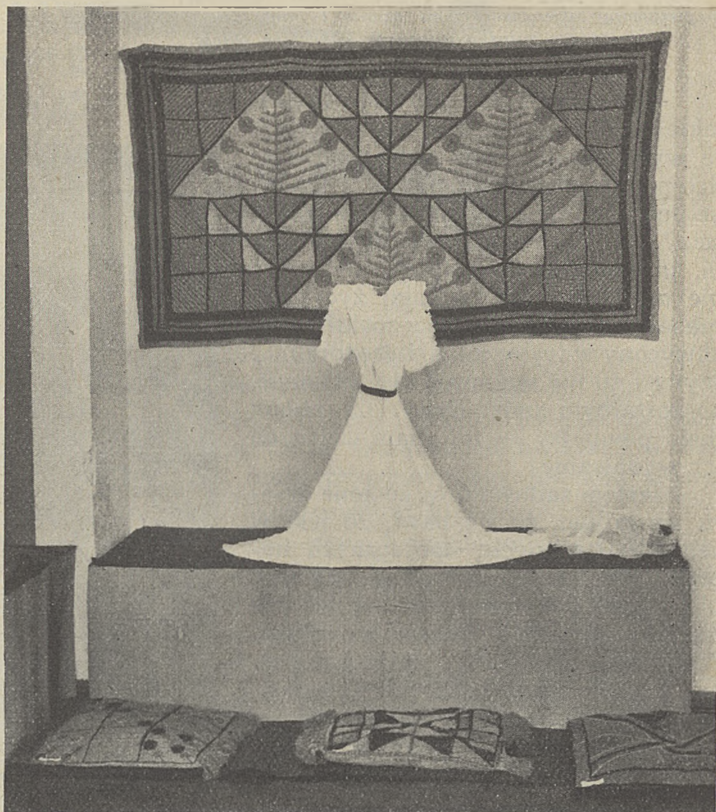
— Szczęście?...

Znowu było słychać urywany rytm kół i zgrzyt hamulców. Pociąg zwalniał biegu, zbliżając się do stacji.

Janina wyjrzała przez szybę.

— Za półtorej godziny będziemy w Zebrzydowicach. Ojczyzna blisko. W Warszawie zapewne oczekuje pana z gwiazdką stęskniona rodzina. Po Świętach — znowu praca, twórcza i ciekawa — szczęście?

Odpowiedział nie odrazu.



Moda tkanin lnianych trwa ciągle. Piękny model sukni letniej i haftów kolorowych na szarem płótnie—wystawiły uczennice szkół zawodowych.



Kapelusz wiosenny w kolorze jasno żółtym. Odwinięte rondo przytrzymują lakierowane pióra czarne i jasno-żółte. Czarna błyszcząca wstążka wykańcza wykwintną całość.

— Proszę pani, szczęście to jest takie wielkie słowo, zbyt lekkomyślnie je wymówiłem. Żona moja jest bardzo piękna, dzieci mamy zdrowe, udane pod każdym względem. Ale szczęście?... Bo ja wiem. Praca... wie pani, ja kocham moją pracę, myślę, że nie umiałbym już bez niej żyć. Ale czasem zdaje mi się, że zostałem uchwycony w tryby jakiejś groźnej maszyny i że nie wolno mi się wyłamać, bo zostałbym zmiażdżony. Zarabiam dużo pieniędzy — nie mam czasu na ich wydawanie.

Jestem zadowolony, że żona ubiera się ładnie, że się bawi, że jest w zarządach różnych społecznych imprez. Ona znowu skarży się, że ja z nią nigdzie nie bywam, że się na tych jej sprawach nie rozumiem. Bywa zdenerwowana, płacze, że jest samotna. Jestem do niej szczerze przywiązany, tak mi się przynajmniej zdaje... a czasem miewam wrażenie, że jesteśmy sobie zupełnie obcy. Dzieci?... każde z nich ma swoje własne życie, do którego nawet nie próbuję się wtrącać. Kiedy w nocy nie mogę zasnąć, wie pani — serce mam niezupełnie w porządku — wciąż powraca natrętne pytanie: poco to wszystko? Ta moja warjacka praca?... I ja sam?... komu to potrzebne?

W przedziale było już prawie ciemno, ale nikt z pasażerów nie miał ochoty na przekręcenie kontaktu. Sinawy półmrok kołysał łagodnie jak poczciwa, stara piastunka.

— Opowiedzieć panu bajkę o szczęściu? — odezwała się sennie Janina.

— Proszę! Od tak dawna nikt nie opowiadał mi bajek; któżby chciał opowiadać bajki takiemu staremu koniowi?

— Ja chcę. Przynajmniej tę i teraz. Nie pamiętam nawet skąd ją znam. Słyszałam czy może czytałam. Jest to opowieść wschodnia.

W pięknem mieście Bagdadzie, za prześwietnego panowania mądrego kalifa Haruna Al Raszyda, żył pewien człowiek imieniem Hassan. Był bardzo nieszczęśliwy.

— Tak jak ja?...

—Stokroć nieszczęśliwszy. Był tak ubogi, że nie stać go było nawet na kupno sznura, na którymby mógł się powiesić. Nie posiadał ani wołu, ani konia, ani osła, ani żadnej żony, bo czemby je wyżywił?

— Nie posiadał żony?... to może jednak szczęście w nieszczęściu?

— Średni dowcip, szlachetny rodaku. I, proszę mi nie przerywać.

— A żona, żywiąca męża, to twór za czasów Harun Al Raszyda nieznany?

— Przeciwnie, znany. Będzie o tem potem. I... proszę nie przerywać.

— Rozkaz.

— Udał się tedy biedny Hassan do bardzo starego i bardzo mądrego derwisza z prośbą o radę, względnie pożyczenie mocnego sznura. Takowy nie miał po użyciu stracić nic ze swej

wartości, przeciwnie zyskałby w cenie jako szczęściodajny sznurek powieszonego. Aliści derwisz rzekł mu: — Hassanie, narzekasz jako człowiek ślepy, który własnego szczęścia dojrzeć nie jest w stanie. Za siedmiu lasami, górami, morzami, w najbogatszem państwie świata czeka na ciebie najpiękniejsza z królewien. Jest ci przeznaczona i pragnie, byś ją zaślubił.

— To jak w bajce. Przepraszam! już nie będę.

— Musisz jednak Hassanie—dodał czcigodny starzec—dotrzeć do pałacu królewny przed jutrzejszym zachodem słońca. Jeśli tego zaniedbasz, dziewicę pojmie za żonę wojowniczy książę sąsiedniego mocarstwa, a ciebie każe wyszczuć psami.—Co miało takie biedaczysko Hassan do stracenia! A bo to raz wyszczuto go psami? Podziękował starcowi za wróżbę, otrzymał odeń błogosławieństwo na drogę i nawet kilka brzęczących monet (derwisz chciał się wkupić w łaskę przyszłego księcia). No i wyruszył. Szedł, szedł, aż doszedł...

— Przez morze do królewny?

— Nie. Nie tak odrazu. Doszedł do leśnej polany, na której szamotał się uwikłany w sidła olbrzymi ptak, przemawiający ludzkim głosem.

— Hassan uwolnił ptaka?

— Zgadł pan. A wdzięczny ptak zobowiązał się dostarczyć Hassana w terminie, pod wskazany adres.

— Aeroplan z tysiąca i jednej nocy?

— Coś w tym rodzaju. Ptak jednak zastrzegł sobie dobre odżywianie podczas lotu i Hassan wydał wszystkie otrzymane od derwisza pieniądze na zakup surowego mięsa. Przelecieli szczęśliwie siedem lasów, przelecieli siedem gór, lecieli już nad piątem morzem. Ptak oglądał się coraz częściej.

— Właściwie poco?

— Bo taka była między nimi umowa. Ptak miał się oglądać, ile razy odczuje głód; żałował energji na niepotrzebne słowa.

— Chwalebna oszczędność wysiłku.

— Otóż lecąc nad piątem morzem, ptak oglądał się coraz częściej, a Hassan miał już bardzo niewielki zapas mięsa. Wydzielał więc coraz mniejsze porcje. Ptak zwalniał lot. A słońce chyliło się ku zachodowi. Więc Hassan znowu powiększał porcje.

— A gdy mu zabrakło żywności?

— Zdarzyło się to właśnie nad siódmem morzem. Kiedy żarłoczny ptak obejrzał się, Hassan uciął sobie lewą rękę i wsadził w rozwarty chciwie dziób. Nasycony wierzchowiec pomknął powietrzem jak strzała.

— I zdążyli na czas?

— Zdążyli. Ale przedtem musiał Hassan jeszcze niejednokrotnie nakarmić ptaka. Więc...

— Więc?

— Więc o zachodzie słońca do najbogatszego królestwa na świecie przyleciał od strony morza olbrzymi ptak i opuścił się przed królewskim pałacem. Najpiękniejsza z królewien wybiegła radosna na ganek, aby powitać umiłowanego i... upadła na marmurowe stopnie zemdlona. Na grzbiecie olbrzymiego ptaka siedział zakrwawiony szkielet.

Mężczyzna przetarł oczy wierzchem ręki.

— Smutna ta pani bajka.

— Jak życie, drogi panie. Jak życie.

Konduktor otworzył drzwi i przekręcił kontakt. Ostre światło elektryczne boleśnie uraziło tęczówki. Podróżni spojrzeli na siebie zwężonemi źrenicami.

— Zbliżamy się do granicy, miły towarzyszu podróży — skonstatowała Janina. Trzeba zdjąć walizki. Znowu będą nas nudzić o „dane pasportowe".

— Trudno, urzędnicy celni muszą spełniać przyjęte na siebie obowiązki.

— Otóż to, drogi panie. Otóż to. Wszyscy musimy spełniać przyjęte obowiązki, „uprawiać swój ogródek" — jak mawiał stary Voltaire. Nie wyłamywać z kieratu, uczciwie dźwigać swoją część ogólnego ciężaru — to najniezawodniejsze źródło radości. A o szczęściu... można czasem wysłuchać bajki.

Jest na świecie tylko jedno szczęście: to obowiązek... jedyna pociecha: to praca... jedyna rozkosz: to piękno...

(Carmen Silva)

Ochrona prawna produktów żywnościowych i przedmiotów użytku

SPRAWA racjonalnego wyrobu i sprzedaży artykułów żywnościowych jest jednakowo ważna dla wszystkich sfer ludności. W dużym stopniu od stanu tego zależy zdrowie szerokich mas, gdyż produkty żywnościowe w złych i niehigjenicznych warunkach wyrabiane, w zły i niehigjeniczny sposób puszczane w obieg, mogą być rozsadnikami wszelkich chorób, a nawet przyczynić się do powstawania groźnych epidemji.

Poza tem nieuczciwość niektórych wytwórców i sprzedawców powoduje różnego rodzaju nadużycia na tem polu, co znów naraża ludność na straty materjalne.

Z tych dwóch względów władze państwowe musiały wydać szereg ustaw i przepisów, normujących sprawę produkcji i handlu artykułami żywnościowemi.

Przepisy podstawowe zawarte są w rozporządzeniu z dn. 22. III. 1928, ogłoszonem w Dzienniku Ustaw z dn. 24. III. 1928 „O dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku". Przepisom tego rozporządzenia podlega wyrób, sprzedaż oraz inne wprowadzanie w obieg artykułów żywności, ich surowców i tych przedmiotów użytku, których użycie, zgodne z przeznaczeniem, może się okazać szkodliwe dla zdrowia ludzkiego. Przez przedmioty użytku rozumie się: naczynia, przyrządy, aparaty i przybory, używane przy wyrobie, przechowywaniu, mierzeniu, ważeniu, opakowaniu i spożywaniu artykułów żywności, środki kosmetyczne i ich opakowanie, odzież, przyrządy do pielęgnowania ciała ludzkiego (aparaty, szczotki, grzebienie), zabawki, tapety, farby, barwniki, nafta, świece.

Rozporządzenie rozróżnia przedmioty:

1) *„Szkodliwe dla zdrowia"*. t. j.posiadające własności trujące lub zakaźne, albo zawierające składniki, które mogą szkodliwie oddziałać na zdrowie ludzkie; jak naprz. mleko z lasecznikami gruźlicy lub duru, puder, zawierający związki rtęci lub cynku;

2) *„Zepsute"*, w których pod wpływem czynników naturalnych, jak czas, temperatura, wilgoć, światło, drobnoustroje, lub wskutek niewłaściwego przechowywania lub zanieczyszczenia nastąpiła zmiana normalnego lub pierwotnego składu, pierwotnej lub normalnej własności użytkowej, czyniąc je niezdatnemi do użycia; przykłady: spleśniały chleb, zjełczałe masło;

3) *„Podrobione"*, t. j. sporządzone w ten sposób, aby wydawały się produktami innemi, niż są w rzeczywistości, i przez to posiadające tylko pozór, nie zaś istotny skład, istotną własność lub istotną wartość użytkową właściwego produktu; np.: lemonjada, zaopatrzona etykietą z namalowanemi owocami, a przyrządzona na sztucznych olejkach; ocet sporządzony z esencji, a sprzedawany jako produkt fermentacji;

4) *„Sfałszowane"* czyli takie, w których przeprowadzono zmianę, oddziaływującą na ich istotny skład, istotną własność lub istotną wartość użytkową, albo też zmianę, zmierzającą do ukrycia istotnego składu, własności lub wartości; np. masło z margaryną, mleko z wodą, pieprz z siemieniem lnianem, cynamon z tartą bułką;

5) *„Fałszywie oznaczone"*, czyli wprowadzane w obieg w sposób, mogący kupującego wprowadzić w błąd co do miejsca, czasu i sposobu produkcji, składu, własności, jakości lub wartości odżywczej lub użytkowej; wprowadzane w obieg pod nazwą, właściwą dla innego produktu, lub zawierające na etykietach określenia albo napisy co do składników, własności, jakości lub wartości w jakimkolwiek kierunku fałszywe lub mogące wprowadzić w błąd. Przykłady: mleko chude, oznaczone jako „pełne", ocet o niższej niż podana na etykiecie procentowości kwasu; cukierki anonimowego pochodzenia, brak na etykiecie adresu wytwórni!

Rozporządzenie przewiduje surowe kary na wytwórców i sprzedawców produktów i przedmiotów, wymienionych w powyższych rubrykach; dozór nad wykonaniem tej ustawy powierza Państwowym i Komunalnym Zakładom Badania Żywności i Przedmiotów Użytku; gminy miejskie, posiadające ponad 50.000 mieszkańców, obowiązane są utrzymywać własne pracownie badawcze.

Zakres i sposoby działania zakładów i pracowni omawia rozporządzenie z dn. 1 czerwca 1929 r. (Dz. Ustaw Nr. 64/1929) „O organizacji dozoru nad artykułami żywności i przedmiotami użytku"; taryfy opłat za badanie zawarte są w rozporządzeniu z dn. 12 listopada 1929 r. (Dz. Ustaw Nr. 78).

Rozporządzenie z dn. 29. X. 1929 (Dz. Ustaw Nr. 78/29) „O dozorze nad wyrobem i obiegiem *mąki i wyrobów mącznych*" normuje przepisy w tej tak ważnej dziedzinie. Przepisy te dotyczą mąki i wszelkich wyrobów mącznych, jak: pieczywo, wyroby z ciasta (makarony i t. p.) i wyroby cukiernicze, a także miejsc wyrobu i handlu, przewozu mąki i wyrobów mącznych i wszelkich używanych przy tem naczyń i przyrządów.

Dla pań domu najważniejsze są przepisy, dotyczące detalicznej sprzedaży mąki i wyrobów mącznych, gdyż z tą dziedziną stykają się najczęściej. Przepisy te głoszą w par. 14, że w handlu detalicznym mąka powinna być umieszczona zdala od wszelkich artykułów żywności, wydzielających woń specyficzną (śledzie, sery i t. p.); nabieranie mąki powinno się odbywać z pomocą specjalnych szufli; torebki do mąki powinny być zrobione z pa-

pieru czystego; używanie do tego celu makulatury jest wzbronione. Par. 29 omawia szczegółowo wymagania, stawiane sklepom, w których odbywa się sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych, a także personelowi tych sklepów; dopuszcza sprzedaż pieczywa na ulicach i straganach tylko przy zastosowaniu specjalnych urządzeń; zabrania handlu domokrążnego wyrobami mącznemi.

Sprawie *tłuszczów jadalnych* poświęcone jest rozporządzenie z dn. 21. VII. 1930 r. (Dz. Ust. Nr. 53) „O dozorze nad wyrobem i obiegiem tłuszczów i olejów jadalnych". W myśl tego rozporządzenia, tłuszczami jadalnemi, dopuszczonemi do obiegu dla spożycia, są:

1) tłuszcze zwierzęce: smalec wieprzowy i z drobiu, łój, oleomargaryna;

2) tłuszcze roślinne: naturalne tłuszcze jadalne (kokosowy, palmowy i t. p.);

3) tłuszcze zestalone: (hydrogenizowane) pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego;

4) tłuszcze mieszane (mieszaniny tłuszczów wyżej wym.), upodobnione do masła (margaryna, smalec margarynowy) i upodobnione do smalcu.

Masło jako przetwór mleczny podlega przepisom specjalnego rozporządzenia, którego treść omówimy osobno. Olejami jadalnemi, dopuszczonemi do obiegu dla spożycia, są: oliwa, olej sezamowy, soja, rzepakowy, lniany, słonecznikowy, arachidowy, makowy, kukurydzowy i konopny.

Paragrafy tego rozporządzenia zmierzają do ochrony konsumenta przed wprowadzeniem w błąd i nabyciem pod nazwą „masła" i „oliwy" innego mniej cennego tłuszczu lub oleju, a także przed nabyciem tłuszczów, pochodzących od zwierząt chorych lub padłych, oraz tłuszczów i olejów, przygotowanych lub sprzedawanych w warunkach niehigjenicznych.

Rozporządzenia: z dn. 24. VI. 1931 (Dz. Ust. Nr. 68) oraz z dn. 20. IV. 1932 (Dz. Ust. Nr. 38) omawiają sprawę „dozoru nad *mięsem i przetworami mięsnemi*". Rozporządzeniami temi objęte są: mięso, wędliny i inne wyroby masarskie, konserwy mięsne, potrawy i wyciągi mięsne; miejsca wyrobu, przechowywania i sprzedaż, a także odnośne naczynia i przyrządy. Rozporządzenia te bardzo obszernie i szczegółowo omawiają właściwości mięsa, nadającego się do sprzedaży; mięso to, jak również ptactwo bite i dziczyzna, muszą odpowiadać wszystkim przepisom weterynaryjnym i higjenicznym; do wyrobu wędlin poza wodą w ilości niezbędnej do wyrobu, saletrą w ilości nieprzekraczającej 3 gr. na 1 kg. mięsa, solą i przyprawami korzennemi, oraz — do niektórych tylko wyrobów — mąką, kaszą i bułką — żadnych innych domieszek używać nie wolno. Zabronione są: sprzedaż wędlin w miejscach sprzedaży mięsa; wystawianie mięsa nazewnątrz jatek (ogólnie przyjęte wieszanie na odrzwiach); trzymanie mięsa bezpośrednio na lodzie; bicie lub skubanie ptactwa w miejscach sprzedaży mięsa; używanie makulatury do pakowania mięsa. Zabroniony jest również handel okrężny i obnośny mięsem i jego przetworami.

W tym samym Dzienniku Ustaw (Nr. 68) znajdujemy rozporządzenie o *konserwowaniu artykułów żywności*, normujące sprawę dopuszczalnych do konserwowania środków fizycznych i chemicznych. Środkami fizycznymi mogą być:

a) niska ciepłota, nieprzekraczająca + 7° C (zamrażanie, przechowywanie w chłodniach i t. p.);

b) wysoka ciepłota przy jednoczesnem zabezpieczeniu artykułów żywności przed dostępem powietrza (sterylizacja, pasteryzacja, odwadnianie, zagęszczanie, konserwowanie w puszkach, słojach i t. p.) oraz wędzenie i suszenie;

c) usuwanie powietrza z naczyń szczelnie zamkniętych;

Środkami chemicznemi mogą być:

cukier, sól kuchenna, alkohol, ocet fermentacyjny jadalny lub najwyżej 15%, jadalny roztwór kwasu octowego, korzenie — w ilości dowolnej;

saletra, kwas siarkawy, kwas benzoesowy i jego sole, kwas mrówkowy — w ilościach ściśle przepisami rozporządzenia oznaczonych.

Użycie wszelkich innych środków konserwujących, a więc i salicylu jest wzbronione.

Rozporządzenie o dozorze nad *mlekiem i jego przetworami* (z dn. 9. XII. 1932) znajdujemy w Dzienniku Ustaw Nr. 19/33. Ze względu na specjalne znaczenie mleka, wyróżniające je z pośród wszystkich produktów żywnościowych, rozporządzenie to jest szczególnie ważne. Zawiera ono przepisy, dotyczące mleka i jego przetworów, a także obór, pomieszczeń, przeznaczonych do przechowywania i sprzedaży mleka, wytwórni przerabiających mleko, odnośnych sklepów, naczyń i przyrządów. W sprzedaży może być mleko:

pełne, o zawartości tłuszczu conajmniej 3%;

pełne o mniejszej zawartości tłuszczu, o ile ta niższa zawartość tłuszczu wynika z warunków naturalnych (jak rasa bydła, rodzaj paszy);

pełne wyborowe o zawartości tłuszczu conajmniej 3,2%, pochodzące z obór, które pozostają pod stałym nadzorem weterynaryjnym, sprzedawane tylko w zamkniętych butelkach i odpowiadające innym wyszczególnionym w rozporządzeniu warunkom dodatkowym;

chude, z którego odciągnięto tłuszcz częściowo lub całkowicie.

Jako „przetwory mleczne" rozporządzenie wymienia i omawia: mleko zsiadłe, śmietanę, śmietankę, twaróg, ser, masło, kefir, yoghurt, kumys, mleko sterylizowane, homogenizowane, pasteuryzowane, zgęszczone, sproszkowane.

Specjalne przepisy (par. 6) dotyczą *masła*, w którem minimalna zawartość tłuszczu powinna wynosić 82%, maksymalna zawartość wody — 16%, zawartość soli w maśle solonem — najwyżej 3%, kwasota najwyżej 5°.

Par. 7 omawia właściwości dopuszczonych do sprzedaży serów.

Par. 8 zabrania wprowadzania w obieg mleka i przetworów mlecznych, szkodliwych dla zdrowia, zepsutych, podrobionych, sfałszowanych i fałszywie oznaczonych.

Następne paragrafy omawiają szczegółowo sprawę miejsc produkcji mleka (obór) i jego przetworów, a także miejsc sprzedaży. W myśl przepisów, dotyczących tego ostatniego punktu, mleko powinno być w sklepach zabezpieczone od wszelkich zanieczyszczeń i zakażeń jak również od działania promieni słonecznych; przechowywane w naczyniach nakrytych i w oddaleniu od takich produktów, które mogą ujemnie wpłynąć na mleko. W sklepach spożywczych mieszanych mleko może być sprzedawane tylko w zamkniętych butelkach. Również sprzedaż mleka i śmietanki z dostawą do mieszkań dozwolona jest tylko w naczyniach zamkniętych, a na targach, placach i ulicach tylko z wózków, zaopatrzonych w krany i tylko w miejscach, specjalnie do tego celu przystosowanych.

Rozporządzenie omawia szczegółowo, jakie naczynia, z jakiego materjału wykonane i w jaki sposób myte, dopuszczalne są w zetknięciu z mlekiem i jego przetworami; zawiera również szereg przepisów dla personelu, zajętego przy mleku i jego przetworach.

Należy jeszcze wspomnieć o rozporządzeniu z dn. 20. I. 1929 (Dz. Ust. Nr. 5) „*o barwieniu artykułów żywności* i przedmiotów użytku", zawierającym szereg przepisów, które wzbraniają barwienia: mięsa, ryb, wyrobów i konserw rybnych; herbaty, kawy i przypraw korzennych; mleka, śmietany, śmietanki; olejów jadalnych; miodu pszczelnego; zezwalają na zabarwienie niektórych płynów, jak naprz. wino, piwo, ocet jedynie karmelem; zezwalają na użycie do innych artykułów jedynie barwników nieszkodliwych dla zdrowia i to w ilościach ściśle ograniczonych; nakazują umieszczenie na produktach barwionych np. makaronach widocznego napisu „barwione"; zabraniają barwienia barwnikami szkodliwemi dla zdrowia tkanin odzieżowych i innych, przeznaczonych do użytku domowego, świeczek choinkowych, farb używanych do malowania wnętrz.

Na zasadzie rozporządzenia z dn. 11. 7. 1932 (Dz. Ust. Nr. 63) dopuszczony do sprzedaży *ocet* musi zawierać conajmniej 3½% kwasu octowego, esencja octowa — na zasadzie rozporządzenia z dn. 17. X. 33 (D. U. 88) — conajmniej 80%.

W Dzienniku Ustaw Nr. 79 znajdujemy Rozporządzenie z dn. 27. 8. 1933 „*o wodzie* do picia i potrzeb gospodarstwa domowego". Rozporządzeniu temu podlega woda do picia, do celów gospodarstwa domowego, do wyrobu i w związku z wyrobem artykułów żywnościowych, do wyrobu lodu oraz woda w zakładach kąpielowych publicznych, w miejscu jej czerpania. Woda nie może być źródłem zakażenia lub zatrucia, nie może zawierać składników: szkodliwych dla zdrowia, wskazujących na zanieczyszczenie, mających wpływ na smak i wygląd wody, która powinna być przeźroczysta, bez smaku, bez zapachu, pozbawiona związków arsenu i metali ciężkich, jak również bakterji chorobotwórczych. Rozporządzenie wymienia dopuszczalne ilości związków pewnych metali, określa suchą pozostałość na 500 m. w litrze, twardość — 36° francuskich (20° niemieckich).

Jak widzimy, ustawodawstwo nasze bardzo wnikliwie stoi na straży interesów konsumenta. Państwo utrzymuje w większych miastach (Warszawa, Kraków, Poznań i Łódź) specjalne Zakłady Badania Żywności i Przedmiotów Użytku; poza tem na terenie naszego kraju pracuje w tym kierunku cały szereg urzędów komunalnych. Zadaniem władz administracyjnych jest dopilnowanie ścisłego przestrzegania wydanych ustawowo przepisów, tropienie wszelkich na tym polu wykroczeń i nadużyć.

Ale trzeba sobie uświadomić, że władze są bezsilne wobec milczącej, biernej postawy szerokich mas ludności, która na każdym kroku naraża swe zdrowie, przez brak uświadomienia marnuje z trudem zdobyte środki pieniężne, kupując wszelkie podsuwane jej towary bez zastanowienia i namysłu.

Halina Mamelokowa.

Dywan własnej roboty

Hanna Karczewska

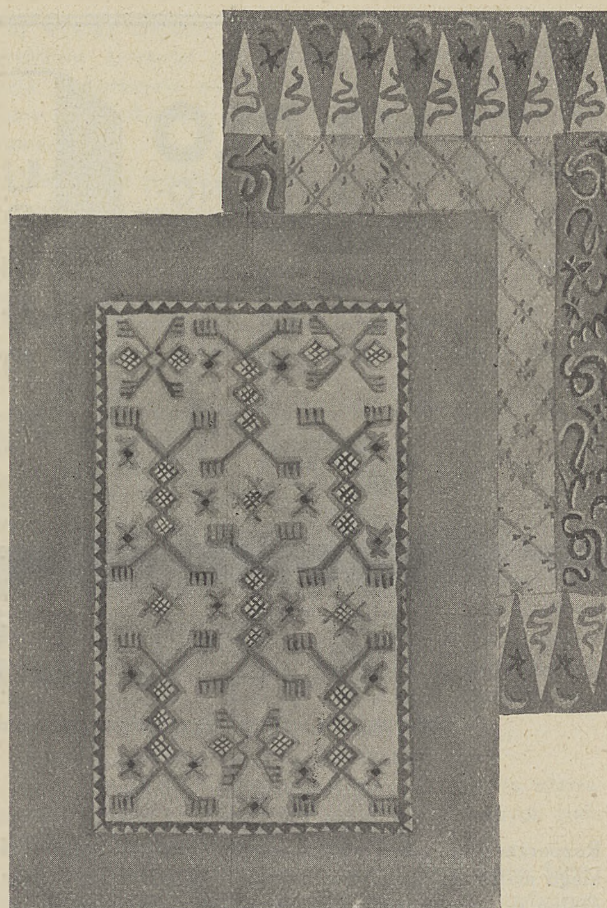
JEDNĄ z najpiękniejszych ozdób mieszkania są bezsprzecznie dywany. Najbardziej artystyczna posadzka przypomina zawsze taflę lodową, po której idzie się ostrożnie, starając się stąpać cicho — po dywanie natomiast chodzimy zupełnie swobodnie, bez obawy hałaśliwych kroków.

Od drogocennych, niedostępnych prawie arcydziel perskich, przez wszystkie odmiany smyrneńskich czy keruańskich, aż do dywanów francuskich maszynowych, wełnianych czy bawełnianych, wszystkie odpowiednio dobrane do całości wnętrza — robią je piękniejszem, cieplejszem, przytulniejszem.

Ojczyzną dywanu jest wschód. Motywów dostarcza przyroda, gdziekolwiek spocznie oko tubylca, a materjał — wełna stanowi główne bogactwo kraju. Koczownicze namioty są wysłane dywanami, jako jedyną wygodą i ozdobą, świadczącą o smaku i bogactwie.

Kwitnący step jest matką dywanu. Każda wiosna przynosi nowe najpiękniejsze motywy, układając dziwaczne kombinacje kolorów z talentem tak wielkim, że zawsze rezultat jest piękny i niezawodnie harmonijny.

Nic też dziwnego, że najpiękniejsze wzory pochodzą ze wschodu, że rozplanowanie przeróżnych nawet bardzo trudnych pomysłów leży we krwi tamtejszych ludów. Sceny obyczajowe, z polowania, zwierzęta, ptaki czy drzewa, obok motywów z kwiatów i typowych ornamentów rysunkowych — wszystko to, ułożone z jakąś dziecinną prostotą i naiwną łatwością, wygląda tak pięknie, jak tylko można sobie wyobrazić.



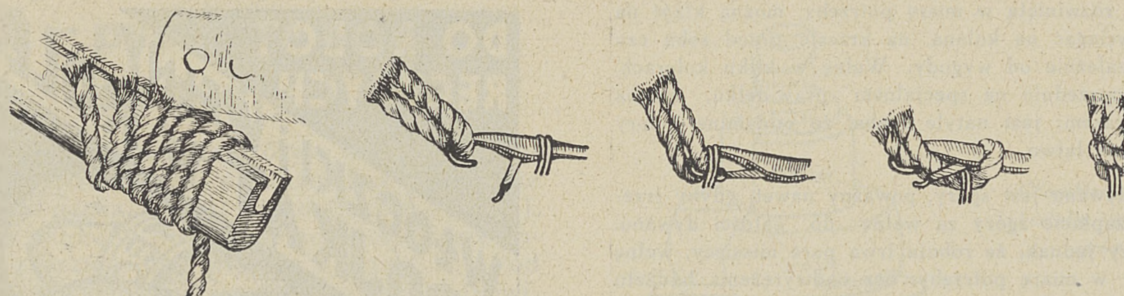
Pers, sprzedający dywan w swej ojczyźnie, częstuje gości świetną czarną kawą i wśród superlatywów o indywidualnem pięknie danego dywanu zgadza się go sprzedać po parogodzinnem omawianiu jego niezrównanej wartości. Arab tak sprzedaje konia, zbieracz — piękny przedmiot. U nas tymczasem, przed stosem kilimów czy dywanów, mówi się tylko o cenie metra kwadratowego.

Trudnością w naśladowaniu bogactw natury była oczywiście od początku kwestja kolorów. Utrudniała ona, a zarazem upraszczała zadanie. Do farbowania wełny używano początkowo wyłącznie farb pochodzenia roślinne-





Pięć projektów dywanów, każdy w innym charakterze. Po wskazówki i projekty zwracać się można do Redakcji „Pani Domu".



Rysunek z lewej strony: przecinanie wełny nożykiem do golenia (lub nożem) na drewnianem prawidełku. Obok pokazano sposób przeciągania i wiązania węzłów dywanu na kanwie sznurkowej specjalnem szydełkiem.

go, niezmiernie trwałych i pięknych, ale ograniczonych w kolorach.

Wprowadzenie tanich farb anilinowych do kolorowania wełny zrobiło zasadniczy przewrót, dając nieograniczone możliwości w kolorach, choć mniej trwałych i może nawet nie tak pięknych.

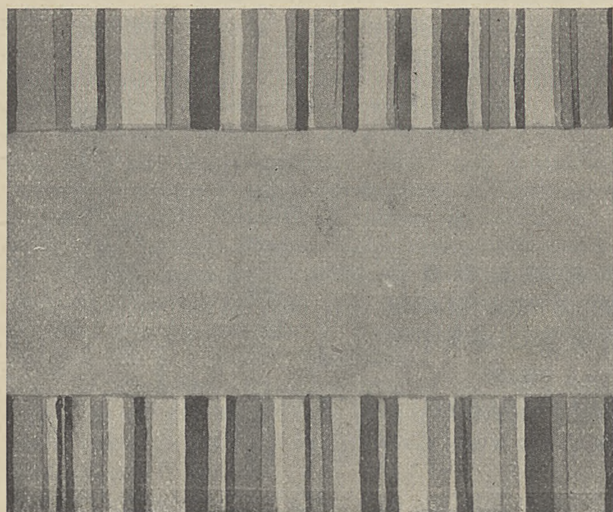
Pomijając dywany maszynowe jako mniej wartościowe i ogólnie znane, zatrzymam się na możliwości robienia dywanów ręcznych u nas.

Wszystkie prawie dywany t. zw. wiązane wymagają warsztatu, z ramą szerokości dywanu i dużej wysokości. Warsztat taki nie jest bardzo kosztowny, o ile cenę jego rozłożyć na kilka dywanów; przy robocie jednego dywanu na własny użytek warsztat podnosi znacznie koszt wyrobu; poza tem zajmuje dużo miejsca, jest trudny do przenoszenia i t. p.

Nie wiem, czy u nas opłaciłoby się robienie dywanów ręcznych na sprzedaż, i czy istnieją takie pracownie; w każdym razie w handlu widzi się ich niewiele, miałyby przytem do zwalczenia niewspółmiernie tańszą pracę na Wschodzie, ustaloną już markę dywanów oryginalnych i t. p. trudności.

Zresztą ta kwestja mniej nas zajmuje w tej chwili, gdyż celem mego artykułu jest zachęcenie pań do robienia takich dywanów własnoręcznie dla siebie. A można je robić bez warsztatu.

Nie przerywając normalnych zajęć domowych, zrobiłam sama taki dywan wymiarów 2 m × 3 m w ciągu roku. Poza oszczędnością cudzej pracy, za którą trzeba zapłacić, robota dywanu daje dużo zadowolenia, gdyż



przy wysiłku, który często zużywamy na różne serwetki i hafciki bardzo psujące oczy i względnie potrzebne, mamy tu rezultat niewspółmiernie okazalszy, i posuwający znacznie naprzód upiększenie mieszkania.

Są dwa zasadnicze sposoby robienia dywanu bez warsztatu: igłą na czemś w rodzaju bardzo grubego workowego płótna i specjalnem szydełkiem na sznurkowej kanwie. Pierwszy jest pracowitszy, o wiele bardziej męczy rękę, wymaga strzyżenia (co samo jest pracą ciężką i trudną); dywan tak zrobiony jest zbliżony do perskich, czyli krótkowełnisty, a co zatem idzie mniej zużywa wełny. Nie radzę go paniom o niewypróbowanej wytrwałości.

Drugi, który wybrałam dla siebie, jest stosunkowo bardzo łatwy, robi się prędko; dywan jest mięsisty, wysoko wełnisty, podobny do smyrneńskich. Sposób ten jest kosztowniejszy, bo więcej zużywa wełny, ale ma jeszcze jedną dobrą stronę: można go bez szkody pruć kawałkami i zmieniać.

Zrobienie takiego dywanu, poza pewną wytrwałością, nie przekracza trudności zwykłej roboty krzyżykowej, bo ręce po paru dniach przywykają do pewnego wysiłku przy wyciąganiu szydełka. Trudne jest raczej dobre opracowanie wzoru i dokładne wyliczenie, pozwalające uniknąć przykrych niespodzianek w czasie roboty.

Jako „temat" może służyć wszystko: ulubiony stary dywan wschodni czy tyftyk, wszelkie stylowe wzory dostosowane do mebli, wzory kwiatowe i stylizowane, wszelkie motywy nowe o dużych płaszczyznach i śmiałych barwach; nawet, jak to wypróbowałam sama, kombinacja motywów polskich daje ciekawe i nowe efekty. Widziałam wystawę mebli nowoczesnych z dywanami zachowującemi dokładnie rysunek i kolor intarsji z drzewa; trochę przypominało to efekt odbicia w wodzie i było zupełnie ładnie.

Samą technikę roboty objaśniają rysunki. Czas wykonania jest bardzo różny. Widziałam panią, która kończąc dość duży dywan, robiła go tak wolno, jak ja na samym początku. Wprawa zależy przecież od wrodzonej zręczności. Dla przykładu podam moje rezultaty: 15 × 20 cm przez godzinę przy pewnej wprawie; potem robiłam więcej, nie wątpię jednak, że to rekord łatwy do pobicia.

Kanwę, rozwiniętą w miarę potrzeby, można kłaść na ziemi i wciągać na kolana, na krzesło przed sobą czy na stół, zależnie od wygody. Wełnę w kilku kolorach, pociętą poprzednio na specjalnem prawidełku, można trzymać razem; jest natyle gruba, że oddzielne kolory znajduje się łatwo.

Koszt dywanu jest spory, poważny nawet, gdyby trzeba było zapłacić zgóry za wełnę do całości dywanu. Zważywszy jednak, że robota trwa parę miesięcy, wełnę kupujemy w miarę potrzeby, bez nadwyrężenia budżetu domowego. Na jeden metr kwadratowy wychodzi wełny od 2,80 do 3,20 kg. Podane ilości wełny zależne są od jej gatunku: angielska wełna jest cięższa i sztywniejsza; polska, np. „Trójkąt w kole", zbliżona do francuskiej, jest miększa i lżejsza. Kilo wełny kosztuje około 20 zł. Wełny tej już się nie strzyże, a tylko wyrównywa się poszczególne niedokładności, których jednak łatwo można uniknąć.

Zagranicą nazywają dywany te smyrneńskiemi; po prawej stronie trudno je nawet odróżnić od oryginalnych, tylko po odwróceniu dywan warsztatowy różni się zawsze zasadniczo od szydełkowego.

Podaję paniom parę łatwych pomysłów na dywany z różnemi motywami. Mniej wytrwałym radzę zrobić dywaniki przed łóżko (50 × 75 cm), albo mężowi przed biurko (75 × 100 cm), licząc że cierpliwości musi wystarczyć na 2 — 4 miesiące. Ale pełną przyjemność daje dopiero dywan duży o dwóch, czterech czy sześciu metrach kwadratowych, albo i większy; przy tak dużym wymiarze miła będzie współpraca domowników.

O WKRĘCANIU ŻARÓWEK

Po zimowej intensywnej pracy lamp elektrycznych — na wiosnę czyścimy je dokładnie. Niejednokrotnie dla umycia całej lampy lub klosza trzeba wykręcić żarówkę.

Pragniemy zwrócić uwagę pań, że energja elektryczna, mimo że jest jedną z najpotulniejszych rodzajów energji, jakie mamy do rozporządzenia, wymaga zachowania pewnych — zresztą bardzo prostych — środków ostrożności.

O zachowaniu tych środków ostrożności należy pamiętać *przy wkręcaniu i wykręcaniu żarówek*. Jak należy to uskuteczniać?

Zdawałoby się, że rzecz jest zupełnie prosta i że potrafi jej dokonać nawet dziecko.

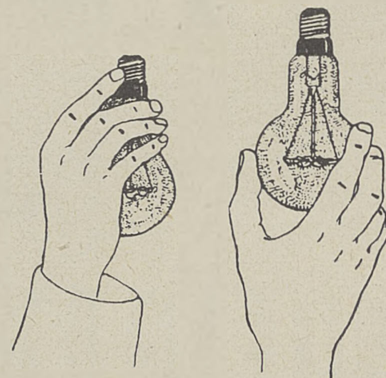


A jednak i ta prosta czynność, jaką jest wkręcanie żarówek, wymaga pewnej umiejętności, jeżeli chce się uniknąć niebezpieczeństwa, nieraz bardzo groźnego, a przynajmniej nieprzyjemnego wstrząsu.

Chodzi o to, że przy wkręcaniu żarówki nie należy dotykać palcami jej metalowych części, gdyż łatwo narazić się można na porażenie prądem.

Należy pamiętać, że oprawka lampy może być podczas wkręcania pod napięciem. Jeżeli wówczas dotkniemy palcem części metalowej pod napięciem, to możemy otrzymać uderzenie prądem, które u osób o słabem sercu może zakończyć się tragicznie. Porażenie jest szczególnie niebezpieczne, jeżeli osoba porażona stała w przemoczonem obuwiu, co ułatwia spływanie prądu elektrycznego do ziemi

Właściwy sposób wkręcania żarówek wskazują zamieszczone rysunki.



SPOSÓB TRZYMANIA ŻARÓWKI PRZY WKRĘCANIU W OPRAWKĘ

ŹLE! DOBRZE!

SER — produkt sytny, strawny i tani

Ser jest pokarmem, który w małej stosunkowo objętości zawiera najważniejsze odżywcze składniki mleka, to jest: białko, tłuszcz, żelazo *), wapń i fosfor. W tłustych serach znajdziemy ponadto znaczne ilości witamin z grupy A. Pod względem wartości odżywczej ser może całkowicie zastąpić mięso, od którego jest znacznie tańszy. Szczególną wartość ma ser dla osób, nie lubiących pić mleka, jako pierwszorzędne po mleku źródło wapnia; dla jaroszów zaś zastąpić może nietylko mięso, lecz i częściowo jaja.

Ser jest łatwo strawnym produktem. Najstrawniejszą jego formą jest świeży twaróg, otrzymywany przez naturalne zakwaszenie mleka.

Swoisty zapach i pewna ostrość serów, szczególnie podpuszczkowych, umożliwia szersze stosowanie tego produktu zamiast mdłego mleka i urozmaicanie nim jadłospisu.

Suflet z sera (patrz okładka Nr. 4. 1931 r.), grzanki z serem (Nr. 5. 1933 r.), pierogi leniwe, serniki i inne potrawy mączne, w skład których wchodzi mniej lub więcej sera, zasługują na rozpowszechnienie. Parę nowych potraw podajemy w tym numerze na str. 68.

Sery dzielimy zasadniczo na 2 gatunki:

1) *sery kwaśne, twarogowe* (białe), zwane polskiemi, mogą one być chude (1%/o tłuszczu) i tłuste (15%/o tłuszczu);

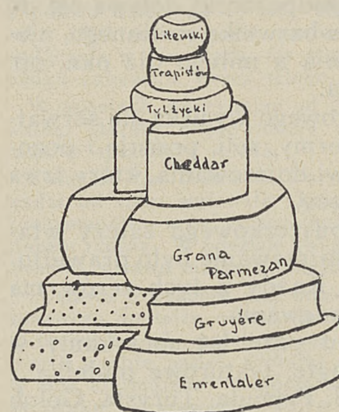
2) *sery podpuszczkowe* (słodkie) o całej gamie nazw i smaków; bywają one również chude i tłuste. Ten ostatni gatunek to sery szlachetne w całem tego słowa znaczeniu, a spotykamy je na rynku pod nazwą ementhalerów, litewskich, tylżyckich, szwajcarskich, trapistów i t. d. Barwa ich jest złocisto - żółta do pomarańczowej. Są one również wyrabiane w Polsce.

SERY TWAROGOWE.

Twaróg. Jeśli w czystem naczyniu, najlepiej kamiennem lub glinianem, pozostawimy mleko w spokoju, szczególnie w porze ciepłej, to po pewnym czasie ulegnie ono skwaśnieniu: otrzymujemy wtedy t. zw. zsiadłe mleko. Jest to napęczniały sernik wraz z serwatką, z warstwą śmietany na wierzchu. Zbieramy śmietanę lub pozostawiamy ją i podgrzewamy mleko powoli na płycie do 35—40° C, mieszając kilka razy pod koniec podgrzewania; w tej temperaturze pozostawiamy mleko na przeciąg jednej godziny, poczem wlewamy podgrzany płyn do rzadkiego płóciennego woreczka i wyciskamy serwatkę ręcznie lub pod prasą domową.

W ten sposób otrzymujemy t w a r ó g, który spożywa się na świeżo, posolony zwierzchu i zmieszany niekiedy z kminkiem.

*) Choć żelaza w serze niewiele, zato jest w łatwej do przyswojenia formie.



Charakterystyczne kształty i wielkość serów.

Jeżeli pragniemy zrobić sobie z a p a s t w a r o g u, to zsiadłe mleko ogrzewamy do temperatury nieco wyższej niż przedtem (45° C), a twaróg wygniatamy silnie w prasie w mocnym worku.

Suchy twaróg wkładamy do czystych, wyparzonych gorącą wodą i osuszonych beczułek lub naczyń kamiennych i przesypujemy warstwami soli, używając 50—60 gramów soli na 1 kg twarogu. Na sam wierzch nasypujemy grubszą warstwę soli, zamykamy naczynie denkiem lub pokrywą i zalewamy je gipsem lub gliną. Naczynia te przechowujemy w miejscu chłodnem, nie dopuszczając w ten sposób do psucia się twarogu. Twaróg tak zabezpieczony przechowuje się dobrze przez 3—4 miesiące. Przed użyciem dobrze jest zmieszać go pół na pół ze świeżym twarogiem.

Ser smażony. Odmianą twarogu jest ser smażony. Świeży twaróg soli się lekko i układa luźno cienką warstwą w glinianych lub drewnianych naczyniach w ciepłocie nieco niższej od pokojowej; tak pozostaje przez kilka dni. Mieszamy go od czasu do czasu, aby ułatwić dostęp powietrza do wszystkich cząstek sera, poczem smażymy na patelni na wolnym ogniu, aż się rozpłynie w jednolitą masę. Dodatek masła, kminku czy papryki może znacznie poprawić smak takiego sera. Roztopiony ser zlewamy do foremek wysmarowanych tłuszczem lub na talerz; ser szybko tężeje. Ser smażony używa się do smarowania chleba.

SERY PODPUSZCZKOWE.

Sery podpuszczkowe powstają przez oddzielenie sernika od mleka nie przez skwaśnienie, lecz przez dodanie t. zw. podpuszczki wprost do słodkiego mleka.

P o d p u s z c z k ą nazywamy wyciąg z wysuszonych i pokrajanych żołądków cielęcych, jagnięcych i prosięcych. Część żołądka cielęcia, t. zw. brzuszek, oczyszcza się, nadyma powietrzem i suszy przez 2—3 miesiące, poczem kraje się na kawałki i zalewa ciepłą wodą lub serwatką na kilka godzin. Odlany płyn jest właśnie podpuszczką, która po dodaniu do mleka wydziela z niego sernik w przeciągu niespełna godziny. Tak wydzielony sernik nie nazywamy twarogiem, lecz *surowym serem.*

Przed dodaniem podpuszczki dolewa się do mleka żółtego roztworu barwnika roślinnego, nieszkodliwego dla zdrowia a miłego dla oka, np. z marchwi lub z buraka.

Z żółtego sera surowego wyciska się serwatkę, masę wkłada do formy, soli, prasuje i pozostawia się ser procesowi dojrzewania, który trwa zazwyczaj kilka miesięcy.

Dobroć sera podpuszczkowego zależy właśnie od tego, czy owo dojrzewanie było prawidłowo przeprowadzone. Każdy z tych serów ma swoją „tajemnicę" dojrzewania.

Sery topione. Od paru lat spotykamy w sklepach barwne, okrągłe, tekturowe pudełka z napisami Wilhelm Tell, Primula, Turysta, Golub i t. p. W pudełkach znajdują się owinięte w cynfolję małe trójkątne serki wagi 30—40 g. Znane są one pod nazwą serów porcjowych, pudełkowych, ementhalerów bez skórki, pasteryzowanych lub topionych.

Tym samym serem tylko inaczej sformowanym, jest ser z wyglądu przypominający chałwę, tak zwany ementhaler blokowy. Są to duże bloki sera owinięte w cynfolję, sprzedawane na wagę. Ser ten spotyka się również w małych blokach wagi ¼ kg, w opakowaniu tekturowem.

Właściwą nazwą dla obu tych form sera jest ser topiony, po niemiecku Schmelz-Käse, po angielsku Swiss cheese, które to nazwy spotykamy zresztą na pudełkach. Nazwa „ser topiony" jest uzasadniona, gdyż ser ten powstaje przez stopienie gotowych już serów podpuszczkowych, które z różnych względów handlowych nie znajdują narazie nabywców. Celem uniknięcia strat przerabia się je na inny typ sera, który będzie się cieszyć popytem.

Sery te z odpowiednią mieszanką innych gatunków sera, obiera się z kory, kraje na kawałki, miele, walcuje, a następnie topi w odpowiedniej temperaturze z dodatkiem nieszkodliwych soli chemicznych. Przetopioną masę serową o konsystencji i barwie miodu wlewa się do form z cynfolji, gdzie stygnie, poczem ser topiony gotowy jest do konsumcji. Ma on łagodny smak i zapach oraz daje się łatwo smarować; dziur zazwyczaj nie posiada, chociaż ostatnio ukazały się na rynku sery topione ze sztucznie zrobionemi oczkami. *Strawność sera topionego jest większa niż zwykłych serów podpuszczkowych.* Sery te produkuje się również w Polsce, lecz narazie na małą skalę.

JAK POZNAĆ DOBRY SER?

Czynność ta jest dosyć trudna, gdyż każdy gatunek sera ma swój charakterystyczny smak i wygląd. Mimo to dla wszystkich serów istnieją pewne cechy wspólne, których poznanie umożliwi odróżnienie serów dobrych od złych.

Dobry ser winien w przekroju posiadać oczka prawie jednakowej wielkości, równomiernie rozmieszczone na całej powierzchni przekroju, o matowych, a nie świecących ściankach. W chwili krojenia w bardzo dobrych serach wydostaje się z oczek t. zw. „łezka" (rosa), która bynajmniej nie świadczy o nadmiernej ilości wody w serze. Przy smakowaniu dobry ser winien być „mastki" t. j. jakby łagodnie rozpływać się w ustach i nie posiadać smaku gorzkiego, kwaśnego, mydlanego czy zjełczałego.

Barwa sera winna być wszędzie jednakowo intensywna, od jasno żółtej do pomarańczowej, bez odcienia szarego, zielonego, niebieskiego lub barwy czerwonej. Wyjątek pod tym względem stanowią sery z przerostem pleśni, np. Roquefort. Odpowiednią barwę sera nadaje się przez dodatek do mleka nieszkodliwej dla zdrowia farby pochodzenia organicznego.

Większość wad sera powstaje naskutek złego przebiegu procesów dojrzewania i przechowywania na składzie hurtownika. Do tych wad należy wzdęcie sera. Przy łagodnem wzdęciu przekrój sera wykazuje bardzo dużą ilość drobnych oczek, jest sitowaty, lub też oczek jest niewiele, lecz są zbyt duże. Przy silniejszem wzdęciu posiada nieliczne wnęki wielkości pięści, a w wypadku ostrego wzdęcia przedstawia gąbczastą masę o licznych wnękach. Z nienormalną oczkowatością sera występują nieraz poprzeczne, mniej lub więcej szerokie szczeliny.

Sery wzdęte mają przeważnie zły smak i zapach. Przedewszystkiem brak im typowych cech danego gatunku. Smak jest gorzki, a posmak ostry i szczypiący. Zapach przypomina kwas masłowy lub drożdże.

UWAGI, DOTYCZĄCE ZASTOSOWANIA SERA.

Na zakończenie należy zaznaczyć, że dla osób o osłabionym przewodzie pokarmowym lub dzieci sery takie, jak litewski, holenderski i t. p. są nieodpowiednie; ostre sery pobudzają wydzielanie soków trawiennych i dlatego należy je spożywać z dużą ilością chleba lub wraz z potrawami mącznemi. Dzięki własności silniejszego wydzielania soków trawiennych, podawanie sera i owoców po deserze jest bardzo wskazane.

Specjalnej staranności wymaga przyrządzanie sera — twarożku lub potraw z sera dla osób chorych i ozdrowieńców. Mleko na twaróg musi się kwasić i ścinać w niezbyt wysokiej temperaturze (około 40° C); gotowanie potraw z sera należy uskuteczniać w wodzie poniżej temperatury wrzenia. Ser bowiem, tak jak inne potrawy białkowe (mięso, jaja), pod wpływem temperatury 100° C staje się trudniej strawny i nieodpowiedni jako pokarm dla osób o delikatnym aparacie trawiennym.

Inż. Br. Pancewicz.

Żądamy dobrego mleka!

Spożycie mleka u nas jest znikome. Dzieje się tak nie dlatego, że mleka brak, lecz ponieważ produkcja mleka, jego dostawa i sprzedaż odbywa się w warunkach, urągających zasadom racjonalnej hodowli oraz czystości i uczciwości przy dostawie i sprzedaży. To powoduje odnoszenie się konsumentów do tego produktu z coraz mniejszem zaufaniem.

Tak naprzykład Warszawa spożywa w 1932 tylko 0,23 litra, a więc niespełna ¼ litra na osobę dziennie, pomimo iż mleko jest jednym z najzdrowszych, a przytem jednym z najtańszych pokarmów. Jeszcze mniej spożywa mleka Śląsk, bo przeciętnie tylko 0,126 czyli ⅛ litra dziennie.

Na mieszkańca Bydgoszczy przypada więcej, niż na mieszkańca Warszawy, bo 0,32 litra, może dlatego, że miasta i miasteczka Pomorza i Wielkopolski mają znacznie higjeniczniej i lepiej niż stolica zorganizowaną dostawę i sprzedaż detaliczną mleka i przetworów. Tam na targowiskach widzi się czyste, białe zamknięte skrzynie do masła i serów, a produkty te zawsze są zawinięte w pergamin. Tymczasem w Warszawie wciąż jeszcze widzimy stragany, jak naprz. przy Halach Mirowskich,

Na razie przyj... budżetowy piekarni na r. 1934/35 sięgający 2,581,040 zł. i wykazujący deficyt 480,273 złotych.

= Dostawa żywności.

Lekarz sanitarny XI okręgu dr. Sobolewski w asyście komisarza policji XI kom. dokonał oględzin ulic przylegających do hal przy ul. Koszykowej. Stwierdzono, że handel nabiałem odbywa się niezgodnie z obowiązującemi przepisami. Dokonano przeglądu około 50 furmanek, na których dostarczono do Warszawy na sprzedaż mleko, ser, masło i twaróg. Skonfiskowano około 100 litrów mleka, rozlanego w butelki, zakorkowane słomą lub brudnemi szmatami. Pozatem skonfiskowano 9 dużych bań z mlekiem, ponieważ na wozach znajdowały się jednocześnie odkryte beczki i banie, zawierające pomyje. Wreszcie skonfiskowano kilkanaście serów, owiniętych w brudne szmaty.

= N... dla zdrowia.

... 403 transporty

Wzmianka w „Kurjerze Warszawskim" z dn. 31.I.34.

gdzie w śmieciach, kurzu i tłoku ludzkim *na chodniku* sprzedawane jest masło zawinięte w szmaty, darte ze starej bielizny, sery bez żadnej osłony, śmietana w garnkach otwartych, które podaje się do próbowania kupującym bez żadnej ostrożności. W wielu razach zresztą winne są same konsumentki, panie i służące, a szczególniej panie, które zamiast nawoływać do czystości i unikać niechlujnych punktów sprzedaży, same do nich dążą, kierowane złudną chęcią taniego kupna, i same próbują nabiał palcami. Skarży się na to Urząd Zdrowia m. Warszawy, który chciałby widzieć w konsumentach pomoc przy zwalczaniu nadużyć.

Inżynier J. T. Gawlikowski w „Przeglądzie Mleczarskim" przytacza zastraszające cyfry wzrostu śmiertelności niemowląt, karmionych w całości lub częściowo mlekiem od krów. Odnośnie statystyki zakażeń przez mleko nie posiadamy własnych materjałów, niewątpliwie jednak nadmierna ilość bakterji w mleku warszawskiem, bo wynosząca dziesiątki miljonów w jednym centymetrze, trudna jest do zwalczenia przez mało odporny organizm dziecka wątłego lub chorego.

Cyfry przytoczone przez inż. Gawlikowskiego ze światowego kongresu mleczarskiego w Londynie w 1928 r. wykazują, że w Chicago przed wprowadzeniem pasteryzacji mleka jedna tylko mleczarnia spowodowała 3480 wypadków szkarlatyny. Choroba na anginę jednego sprzedawcy mleka wywołała 10.000 zasłabnięć na tę epidemję. Na 930 wypadków gruźlicy kości 169 było skutkiem spożycia mleka od chorych krów, w tem 153 ofiar z pośród dzieci do 10 lat. Kiedy zaś wprowadzono od roku 1925 przymusową pasteryzację i sprzedaż mleka wyłącznie w butelkach, nie stwierdzono ani jednego wypadku zakażenia przez mleko.

W miastach, poczynając od stolicy, należy więc podjąć walkę, któraby doprowadziła do zmiany na lepsze warunków sprzedaży mleka.

Związek Pań Domu w Warszawie i w Sosnowcu prowadzi od roku wytrwałą akcję dla zaznajomienia ogółu konsumentów, a w szczególności pań domu z obecnym stanem rzeczy. W odezwie swej Związek na pierwszy plan wysuwa sprawę mleka i tak formułuje swe żądania.

„Ustawa o dozorze nad mlekiem i rozporządzenie wykonawcze do tejże ustawy miało wejść w życie z dniem 14 czerwca r. ub., a dotychczas nie weszło i opłakany stan rzeczy panuje nadal. Notatki w pismach podają co parę dni alarmujące wiadomości o dokonanych próbach na rynku warszawskim, które np. wykazują prątki gruźlicze w 51 wypadkach na 100 dokonanych prób mleka, albo 24 wypadki zafałszowań na 30 dokonanych prób masła, wziętych na targowisku. Mleko da się przegotować, ale co robić z masłem, zakażonem lub zafałszowanem, które nasze rodziny muszą spożywać na surowo?

Oprócz zarazków chorobotwórczych, mleko sprzedawane w Warszawie wykazuje zabrudzenie, zafałszowanie wodą, sodą i t. p. Masło rzadko kiedy można dostać świeże i pachnące, nie zjełczałe, twaróg nie gorzki i nie zważony. Przeważnie jest on zrobiony w Warszawie w warunkach niehigjenicznych z resztek niesprzedanego, zanieczyszczonego mleka.

Taki stan rzeczy godzi nietylko w budżety rodzin, ale i w zdrowie mieszkańców miast i może być groźny na cały szereg pokoleń.

Dlatego my, kierowniczki gospodarstw i opiekunki rodzin, nie możemy dalej pomijać milczeniem tych spraw ani biernie się do nich odnosić.

Tak więc:

Żądamy zdrowego i dobrego mleka!

Żądamy wprowadzenia w życie ustawy o dozorze nad produkcją i handlem mlekiem.

Żądamy skasowania krowiarni miejskich.

Żądamy zwiększenia dozoru weterynaryjnego nad oborami wiejskiemi.

Żądamy zamknięcia obór, w których krowy chore są na gruźlicę.

Żądamy badań lekarskich dla personelu, pracującego przy produkcji i przerobie mleka.

Żądamy lepszego zorganizowania dostawy mleka do miast, uruchomienia wagonów-chłodni.

Żądamy wprowadzenia na rynek mleka gwarantowanego dla dzieci i chorych.

Żądamy szerszego wprowadzenia na rynek mleka pasteryzowanego butelkowanego (butelki szczelnie kapslowane, z firmą i datą).

Żądamy podniesienia poziomu zakładów mleczarskich.

Żądamy sprzedawania mleka tylko w sklepach odpowiednio urządzonych.

Żądamy skasowania handlu domokrążnego mlekiem i zabronienia sprzedaży mleka, śmietany, twarogu i masła na targowiskach w otwartych naczyniach i bez opakowania.

Żądamy zwiększonej kontroli mleka, masła, śmietany i serów, i szerszego stosowania badań bakterjologicznych.

Żądamy karania za sprzedaż mleka, śmietany, masła i serów zafałszowanych i odbierania prawa sprzedaży przy powtarzaniu się nadużyć.

Ponieważ w Warszawie zupełnie nie mamy mleka dobrego i zdrowego, to znaczy wykazującego zadowalający wynik analizy na bakterje i zanieczyszczenie, a więc do czasu polepszenia się stanu obór, polepszenia się higjeny dostawy i higjeny sprzedaży — przestrzegamy przed dawaniem niemowlętom i chorym mleka surowego i prosimy o gotowanie mleka przeznaczonego do picia lub do zakwaszania w tych razach, gdy nie możemy dostać mleka pasteryzowanego butelkowanego".



Zbiornik do detalicznej sprzedaży mleka w sklepach. Butelki słoiki z hermetycznemi kapslami do mleka, śmietanki i śmietany. Sprzęt do mleka w gospodarstwie domowem.

W jaki sposób da się sprawę ruszyć z martwego punktu? Przypuszczać należy, że dojdzie do tego drogą zdrowej konkurencji, a więc, że znajdzie się jeden choćby producent, który zrobi wyłom w dotychczasowem traktowaniu sprawy i zgłosi swą gotowość poddania się rygorom ustawy o dozorze nad mlekiem, która idzie po linji naszych żądań. A jeżeli ten pierwszy producent da produkt, który będziemy mogli z zaufaniem spożywać, a Związek Pań Domu będzie mógł go polecać, to tą drogą znajdzie on niezawodnie łatwy i dobry zbyt.

Jakich naczyń należy się domagać i jakich już można używać? Na pokazie Aprowizacji Z.P.D. w grudniu r. u. mleko i jego przetwory znalazły poczesne miejsce. Eksponaty obejmowały m. i.:

1) *sprzęt do mleka*, polecany do gospodarstw domowych, składający się z zamkniętej bańki do przynoszenia mleka ze sklepu, z garnka do gotowania mleka i mniejszego garnka z pokrywą do przechowywania w śpiżarni mleka przegotowanego;

2) *butelki do mleka i śmietanki oraz słoiki do śmietany* szczelnie zamknięte kapslami (nie tekturkami); takie butelki i słoiki winny być napełniane i kapslowane w miejscu produkcji, gdyż najlepiej zabezpieczają mleko i t. p. od zanieczyszczenia i zakażenia; powinniśmy zatem dążyć do tego, by mleko było dostarczane do miast w takich właśnie naczyniach.

Ponieważ jednak butelki nie mogą być wszędzie wprowadzone odrazu, to jako przejściowy sposób zabezpieczenia mleka przed zabrudzeniem podczas sprzedaży służyć może model aparatu (obok). Służy on do *detalicznej sprzedaży mleka miarowego;* ma prostą budowę, jest zamknięty, a więc zabezpiecza mleko podczas sprzedaży od zanieczyszczenia i zakwaszenia; łatwy do czyszczenia, wygodny do użycia i wykluczający nadużycia przy odmierzaniu. Aparat umieszczony jest na wysokiej żelaznej podstawie, co ułatwia obsługę.

Iza Mandukowa.

Rabarbar zimowy

RABARBAR wiosenny i letni w ciągu ostatnich lat kilkunastu zdobył sobie zupełnie prawo obywatelstwa i coraz szersze znajduje zastosowanie. Nie można jednak tego powiedzieć o jego dużo szlachetniejszym bracie, rabarbarze zimowym. Powiedziałam: „dużo szlachetniejszym", gdyż ma on wszystkie zalety pierwszego, a jest pozbawiony wielu jego wad.

Rabarbar zimowy daje się użyć w kuchni jako owoc i jako jarzyna, wszędzie z powodzeniem zastępuje w tym roku szczególnie drogie jabłka; nie ma trawiastego smaku rabarbaru letniego, a głównie ma znacznie mniej kwasu szczawiowego, którego unikają artretycy i który we wrażliwych żołądkach wywołuje zaburzenia.

Rabarbar zimowy jest więc smaczny, zdrowy i, co nie jest najmniej ważne — bardzo ładny. Wszak estetyka przyrządzenia i podania potraw gra wcale niepoślednią rolę. Kompot czy lody rabarbarowe mają prześliczną bladoróżową barwę, dodającą wprost apetytu.

W Warszawie już w końcu stycznia ukazują się blado-koralowe łodygi pędzonego rabarbaru. Jest on zupełnie pozbawiony grubych włókien, które w letnim musimy ściągać i odrzucać. Cieniuchna, różowa błonka, pokrywająca te łodygi, powinna na nich pozostać, gdyż właśnie ona nadaje śliczny kolor potrawom.

Rabarbar zimowy może znaleźć bardzo szerokie zastosowanie w kuchni współczesnej, w której chodzi o użycie jak największej ilości owoców i jarzyn i o jak największą ich rozmaitość.

Więc przedewszystkiem kompoty; kompoty zaprawione różnemi aromatami: skórką cytrynową czy pomarańczową, waniliją, goździkami, cynamonem, paru kroplami wody z kwiatu pomarańczowego — co jest bardzo wykwintną nowością. Poza tem szarlotka z rabarbaru i wszelkie ciastka niem przekładane mają wyborny, orzeźwiający smak. Racuszki z grubych łodyg rabarbarowych są delikatniejsze od jabłecznych, a kształt podłużny (robione z połupanych wzdłuż kawałków łodyg) nadaje im specjalnie apetyczny wygląd. Suflet czy budyń rabarbarowy stanowi lekkostrawne zakończenie mięsnego obiadu.

Jeżeli już mowa o mięsie, to rabarbar pokrajany w parucentymetrowe kawałki, włożony na parę minut przed podaniem do sosu duszącej się pieczeni wołowej czy wieprzowej, daje jarzynę oryginalną, a bardzo podnoszącą smak mięsa i sosu.

Drobno pokrajany surowy rabarbar, posypany cukrem miałkim, postawiony na parę godzin na zimnie, smakuje największym nawet przeciwnikom surówek.

Nakoniec lody rabarbarowe w zupełności zastępują ananasowe; nie należy tylko ich zaprawiać esencją ananasową (co daje mdły zapach rozpuszczonej landrynki), lecz waniliją.

Korzystajmy więc jak najczęściej z pierwszej wiosennej nowalijki.

Pani Elżbieta.

W Wielkim Tygodniu

Słowiański zwyczaj cieszenia się jajkiem, jako symbolem wiosny, poczynającego się życia, pochodzi z dawnych wieków, a dziś jeszcze znajduje swój wyraz w dzieleniu się jajkiem i malowaniu prześlicznych ludowych pisanek. Przeszedł on nawet w tradycję Kościoła w Polsce w formie Święconego, gdzie wraz z jajkiem zostaje pobłogosławiona życiodajna siła wszystkich pokarmów.

Piękne stare zwyczaje... — do których przyłączył się usus mniej piękny nieumiarkowania w jedzeniu i piciu, przynoszący w wyniku liczne wypadki zachorowań po wielkanocnych Świętach.*)

Kultywując stare tradycje, nowoczesna pani domu może jednak uniknąć ich niepożądanych skutków. Wrodzony takt jej wskaże, że wzgląd zarówno na zdrowie własnej rodziny jak i na nędzę dookoła, nakłada na nią obowiązek zredukowania Święconego do ilości pokarmu naprawdę dla jej domowników potrzebnej; a jeśli stać ją na więcej, potrafi nadmiar pożywienia skierować tam, gdzie tak bardzo go braknie, do baraków dla bezrobotnych.

Uczmy się, gdzie się da. Nie wdając się w politykę, ani w pochwały czy krytyki żadnego ustroju, rozważmy jednak, co warte zastanowienia. Mam na myśli wprowadzony niedawno w Niemczech „dzień jedno garnuszkowy". Raz na miesiąc cały obiad wszystkich rodzin niemieckich, ubogich czy bogatych, ma się składać wyłącznie z jednej potrawy, gotowanej w jednym rondelku i jak najtańszej. Różnica kosztów między tym oszczędnościowym a normalnym obiadem idzie dla najbiedniejszych. Gdyby nasze Święcone stało się zacządkiem analogicznego zwyczaju, byłoby prawdziwie źródłem błogosławieństwa.

Weźmy pod uwagę i ten moment, że przygotowanie Święconego w dawnem monotonnem życiu naszych przodków wprowadzało jakąś zmianę. Zaaferowanie i intensywna praca w kuchni były raczej rozrywką. Dziś, gdy tyle nieuniknionego zmęczenia na nas ciąży, oszczędźmy sobie zbytecznego zmęczenia.

Pożądane jest przygotowanie w Wielkim Tygodniu umiarkowanego zapasu żywności, co nam i kucharce pozwoli na zupełną swobodę w czasie dni świątecznych.

Proponuję na wsi w Wielką Środę przygotowanie kiełbas, szynek i t. d.; w W. Piątek i W. Sobotę na wsi i w mieście — pieczenie ciast i mięsa. Wobec tych zajęć, jak i wymagań postu, obiady i kolacje w tych dniach będą skromne. Naprzykład:

Wielka Środa.

Obiad. Kapuśniak. Makaron z twarogiem. Kompot.

Kolacja. Zupa włoska, minestra (str. 76, Nr. 4. 33), w niej po 2 jaja półmiękie (6 minut gotowane) na osobę

Wielki Czwartek.

Obiad. Zupa ze szczawiu i ziemniaków. Fasola z kapustą. Grzanki z powidłami.

Kolacja. Kasza tatarczana z mlekiem gorącem.

Wielki Piątek.

Obiad. Żur (str. 16, Nr. 1. 33 r.). Ziemniaki pieczone, śledź. Kompot z suszonego owocu.

Kolacja. Kaszka pszenna na smaku z jarzyn. Szproty wędzone, przysmażane minutę na patelni na oliwie. Chleb, ogórki kiszone.

Wielka Sobota.

Obiad. Zupa neapolitańska (str. 15, Nr. 1. 33). Risotto z suszonemi grzybami. Surowe owoce.

Kolacja. Szynka na gorąco. Sos głogowy (str. 203. Nr. 10. 33) lub Cumberland. Sałata. Herbata. Mazurki.

Niedziela — I-szy dzień Święta Wielkanocy.

Obiad. Barszcz w filiżankach i twarde jaja. Cielęcina w majonezie. Sałata. Baba krajana w plastry, posypana cukrem i polana winem jabłecznem.

Kolacja. Duszone pory lub cebula. Półmisek ubrany plasterkami kiełbasy i twardych jaj.

Poniedziałek — II-gi dzień Święta Wielkanocy.

Obiad. Kapuśniak w filiżankach. Kotleciki cielęce lub wieprzowe. Groszek z konserwy lub inna jarzyna. Mrożony kompot z surowych jabłek z dodaniem paru plasterków pomarańczy i banana.

Kolacja. Aioli*). Herbata, mazurki.

---

*) Szczególnie nadmiar białka w postaci mięsa i jaj jest dla zdrowia niebezpieczny.

*) Aioli składa się z jarzyn gotowanych, pokrajanych w cienkie plasterki i podanych na zimno. Bierze się na to ziemniaki, niewiele selerów i marchwi, trochę brukselskiej kapusty, marmelady pomidorowej, świeżych rzodkiewek, małą ilość szynki krajanej w kostkę i jajka twardego. Wszystko na zimno wymieszane z majonezem, do którego w Prowancji, na południu Francji, dodaje się trochę czosnku.

Teresa Skorzewska.

POGADANKI MARCOWE POLSKIEGO RADJA W WARSZAWIE.

W każdy dzień powszedni, godz. 7.52 — Chwilka gospodarstwa domowego.

W każdą niedzielę i święto, godz. 9.52 — Chwilka gospodarstwa domowego.

1-go czwartek, godz. 16.40: Halina Dernałowicz — Kobiety w sprawie pokoju.

4-go niedziela. godz. 17-ta: Anna Podgórska — Nasi przyjaciele — zwierzęta.

8-go czwartek, godz. 16.40: Jadwiga Krawczyńska — Pionierki i te następne.

11-go niedziela, godz. 17-ta: Stanisława Adamowicz— Dziecko i alkohol.

15-go czwartek, godz. 16.40: red. Marya Romanowa — Dobrze zrozumiana gościnność.

18-go niedziela, godz. 17-ta: Zofja Zdanowska — Plaga świątecznych porządków.

22-go czwartek, godz. 16.40: Marja Ankiewiczowa — Przegląd czasopism kobiecych.

25-go niedziela, godz. 17-ta: Marja Kapuścińska — Zdrowe, smaczne święcone.

29-go czwartek, godz. 16.40: Siostra Barbara Żulińska — Matka Celina Borzęcka.

Informacji w sprawie odczytów i pogadanek z działu kobiecego w Polskiem Radjo udziela Komitet Doradczy dla spraw działu kobiecego, Polskie Radjo, Zielna 25 w każdą środę, godz. 18.30 — 20-a, tel. 535-09.



CAŁODZIENNE JADŁOSPISY NA MARZEC

Na pół godziny przed śniadaniem. Soki owocowe (z cytryny, z rabarbaru, z żórawin, z marchwi) lub surowe owoce (jabłka, pomarańcze, figi suszone) czy wywar z ziół lub woda mineralna.

Spożycie owoców lub soków przed śniadaniem posiada duże znaczenie w regulowaniu trawienia. Dobór odpowiedniego owocu czy też wody mineralnej powinien wypływać z dokładnej obserwacji własnej lub porady lekarza.

I śniadania. Kasza owsiana, krakowska, kukurydzana i t. d. na mleku lub na wodzie z masłem albo kluski krajane lub kładzone podane z mlekiem w szklankach; kawa albo herbata, pieczywo, masło.

II śniadania (w domu, biurze lub szkole) czy też *podwieczorki.* Herbata, kawa, kakao, napój mleczno-żórawinowy (1). Chleb z twarogiem ze szczypiorkiem, z wędliną, z miodem, z marmeladą owocową lub z przecieranką fasolową (Nr. 3. 1933).

Jadłospis I bezmięsny

Obiad. Grochówka przecierana lub zupa z zielonego groszku z grzankami. Sielawy smażone z sosem pomidorowym; ziemniaki. Kompot z suszonych owoców lub śliwki po kanadyjsku (2).

Kolacja. Mądrzyki z sera (3); borówki (czerwone) lub dżem truskawkowy. Herbata, pieczywo.

Jadłospis II mięsny

Obiad. Barszcz zabielany z pokrajanemi burakami i jarzynami; kasza jaglana. Mostek cielęcy nadziewany, ziemniaki, sałata z kapusty po amerykańsku (odnośnik 3. str. 17, Nr. 1. 1934). Kompot ze śliwek.

Kolacja. Kluski krajane z tartym suchym serem. Kwaśne mleko lub kefir.

Jadłospis III bezmięsny

Obiad. Krupnik ze śmietaną na grzybach. Fasola w szarym sosie z wkrajanemi w kostkę kwaszonemi ogórkami. Osmażanki z jabłek lub rabarbaru.

Kolacja. Kasza jaglana ze śliwkami. Herbata, pieczywo

Jadłospis IV mięsny.

Obiad. Zupa pomidorowa z ryżem. Klops z zabielanym sosem; buraki. Kisiel czekoladowy z mlekiem, z sosem śmietankowym lub migdałowym.

Kolacja. Kluski hreczane (4) z serem. Herbata, pieczywo.

Jadłospis V bezmięsny

Obiad. Śledzie; pieczone ziemniaki, sałatka z jarzyn (część surowych, część gotowanych, jabłka, ogórki, cebula) zaprawiona śmietaną i roztartem mleczkiem śledziowem. Zupa grzybowa z kaszką krajaną. Pierożki z powidłami.

Kolacja. Omlet po tyrolsku (5), borówki (czerwone). Herbata, pieczywo.

Jadłospis VI mięsny.

Obiad. Zupa owocowa z grzankami. Kotlety wieprzowe, kaszka na sypko, kwaszona kapusta. Rabarbar w galaretce lub galaretka cytrynowa.

Kolacja. Leniwe pierogi ze śmietaną lub z masłem i bułeczką. Herbata, pieczywo.

Jadłospis VII mięsny.

Obiad. Rosół na wołowinie i podróbkach z makaronem. Drób pieczony, ziemniaki, borówki (czerwone) lub kompot z mieszanych owoców (konserwy ze słoi lub puszek). Kawa czarna, ciastka kruche.

Kolacja. Galareta z ryby z sałatką jarzynową. Herbata, pieczywo.

inż. Marja Kapuścińska.

---

*) Marcowe jadłospisy są opracowane z myślą przypomnienia czytelniczkom o częstszem stosowaniu potraw z roślin strączkowych (fasola, groch i inne) i z białego sera. Jest to wskazane wobec dużej zawartości białka w tych produktach i taniości potraw z nich przyrządzanych, a także z rozmaitości, jaką wnoszą w codzienny jadłospis.

PRZEPISY

Przepisy są obliczone dla 4 osób; niektóre ilości podano w przerachowaniu na cechowane łyżki znormalizowane (patrz Nr. 12. 1933 r.).

Budyń z kapusty

1 główka kapusty,
4 jajka,
6 dkg masła,
1/2 szklanki bułki,
1 cebula,
sól, pieprz.

Obrać wierzchnie liście kapusty i obgotować w całości. Resztę kapusty przekrajać w ćwiartki, gotować w osolonej wodzie 10 minut, odcedzić. Po ostygnięciu wycisnąć z wody i przepuścić przez maszynkę. Dodać 4 żółtka, przesianą bułkę tartą i cebulę pokrajaną i lekko zrumienioną na 2 dkg masła i doskonale ubitą pianę. Soli do smaku (pieprz). Na płóciennej serwetce ułożyć całe liście kapusty, a na nie wyłożyć masę; związać ściśle serwetkę i umieścić ją w rondlu z gorącą wodą, przywiązując do drewnianej łyżki położonej wpoprzek rondla, tak aby serwetka nie opierała się o dno. Gotować ½ godziny. Wyjąć ostrożnie z serwetki i podać budyń polany masłem ze zrumienioną bułką lub białym sosem.

(1) Napój mleczno-żórawinowy

1 szkl. soku wyciśniętego z przebranych i umytych żórawin,
3 szkl. mleka,
4 1/2 dkg miałkiego cukru (3 łyżki miar. Nr. 1).

Wycisnąć sok z żórawin przez wyparzony płócienny gałganek, rozmieszać go z cukrem, dobrze rozbijając mątewką, wlać mleko przegotowane i ostudzone, wciąż mieszając.

inż. Marja Kapuścińska.

(2) Śliwki po kanadyjsku

1/2 kg śliwek bośniackich,
1 szklanka bardzo mocnej esencji herbacianej,
6—7 dkg cukru,
skórka cytrynowa,
łyżka rumu.

Namoczyć na 24 godziny śliwki w esencji herbacianej (dla potanienia przepisu można użyć zimnej wody, ale wynik nie będzie tak wykwintny, jak przy użyciu herbaty) z kawałkiem skórki cytrynowej, którą potem odrzucamy. Esencję zlać i zrobić z niej syrop, biorąc podaną ilość cukru. Zalać śliwki syropem i gotować 20 minut. Podać kompot wystudzony, dodając łyżkę rumu.

(3) Mądrzyki z sera

1/2 kg dość suchego twarogu,
5 dkg masła,
6 dkg mąki (4 łyżki miar. Nr. 1),
śmietana.

Twaróg, mąkę wyrobić dobrze, aby masa była ścisła; robić krągłe placuszki, smażyć po obu stronach na sklarowanem maśle, trochę posolić i podać ze śmietaną.

(4) Kluski hreczane z serem

8 dkg mąki hreczanej,
20 dkg pszennej mąki,
1/4 kg sera

Mąkę zmieszać; przesuszyć na patelni, uważając, by się nie zrumieniła; trochę posolić i zalać wrzątkiem, tak aby ciasto było dość gęste, ale się nie ciągnęło. Robić małe kluski, spuszczać na gotującą wodę, a po 15 minutach wyjąć łyżką durszlakową, zmieszać z utartym serem i polać masłem.

Klementyna Stadnicka.

(5) Omlet po tyrolsku

6 bułek,
1/4 litra mleka,
10 dkg masła,
4 żółtka,
3 całe jaja,
1 łyżka cukru miałkiego
szczypta soli.

Bułki pokrajać w kostkę i zalać gorącem mlekiem. Masło utrzeć z jajami, cukrem i rozmoczoną bułką, tak by masa była jednolita. Serwetkę nasmarować dobrze rozpuszczonem masłem, wyłożyć w nią ciasto, formując podłużny wałek, zawiązać i włożyć do rondla z gotującą wodą. Gotować 45—60 min. Serwetkę rozwiązać, ostrożnie wyjąć omlet na półmisek, pokrajać w plastry i polać rumianem masłem z bułeczką. Oddzielnie podać cukier z wanilją lub cynamonem.

Można podawać nie na słodko, wtedy zamiast cukru włożyć szynkę pokrajaną w kostkę lub parówki w plasterkach.

Julja Czechowska.

Dwa mazurki na kruchem cieście

Kruche ciasto

40 dkg mąki
20 dkg cukru miałkiego
20 dkg masła
1 całe jajko i
1 żółtko
5 sztuk migdałów gorzkich, utartych bez skórki.

Masło utrzeć na śmietanę, dodawać po trochu jajko, żółtko, migdały i cukier; dobrze wszystko utrzeć, dodać mąkę, ciasto wyrobić, rozwałkować na ½ centymetra grubości, wyłożyć 2 blachy i upiec w średnim piecu na lekko żółty kolor, uważając, aby się ciasto nie zrumieniło. Każdy placek nałożyć jedną z następujących mas.

Masa pomarańczowa

2 pomarańcze bez skórki
1 cała cytryna
20 dkg cukru
2 łyżki wody.

Wycisnąć w rondelek sok z pomarańczy i cytryny, poczem utrzeć lub posiekać je na miałką masę, odrzuciwszy pestki. Włożyć do rondelka, dodać cukier i wodę, gotować mieszając, aż masa zgęstnieje; gorącą wyłożyć na kruche ciasto i rozsmarować nożem. Krajać następnego dnia.

Masa czekoladowa

20 dkg czyli 2 tabliczki dobrej czekolady
3/4 szklanki wody lub mleka
1/2 laski wanilji lub skórka
z jednej pomarańczy (kto lubi)
1 łyżka strychowana masła (łyżka znormalizowana Nr. 1)

Czekoladę połamać i z wanilją i wodą gotować w rondelku na małym ogniu, mieszając często, aby się nie przypaliła; gdy zgęstnieje, dodać usmażoną, drobno posiekaną skórkę z pomarańczy i masło, dobrze wymieszać. Gorącą masę wylać na kruche ciasto, delikatnie nożem rozsmarować i wynieść na chłód do zastygnięcia. Krajać następnego dnia.

Iza Mandukowa.

Sałata z cebuli

Cebulę cukrową obrać z żółtej skórki zewnętrznej (by sałata nie miała żółtego zabarwienia), wrzucić do wrzącej wody, gotować 20 minut. Wyjąć z wody. Gdy ostygnie, rozłożyć na listki, z których się składa, zewnętrzne zielonkawe listki odrzucić, wewnętrzne pokrajać wzdłuż. Zaprawić oliwą i sokiem z cytryny z wodą, dodać pieprzu tłuczonego i soli do smaku.

Wodę do soku z cytryny dodajemy w stosunku: jedna cześć wody na trzy części soku z cytryny.

Robiąc sałatę, należy liczyć po 2 cebule i sok z 1 cytryny — na osobę.

Sałata z buraków ćwikłowych

Buraki umyć, włożyć do zimnej wody i gotować aż zmiękna (czas gotowania zależy od gatunku i pory roku). Natychmiast po ugotowaniu wyjąć z wody, gdyż inaczej straca kolor. Gdy ostygną, obrać, pokroić w plasterki. Zaprawić oliwa i sokiem z cytryny z wodą, dodać pieprzu tłuczonego i soli do smaku. (Wodę do soku z cytryny dodać jak w poprzedniej sałacie w stosunku jednej części wody do trzech części soku z cytryny).

Na osobę brać jeden burak ćwikłowy średniej wielkości i sok z 1 cytryny.

Kazimiera.

NIEBEZPIECZEŃSTWO ZA JEDNE 20 GROSZY.

Jednem z najciekawszych zjawisk życia powojennego jest niezwykła popularyzacja spożycia czekolady śród najszerszych warstw ludności. Wpłynął na to cały szereg przyczyn, a w pierwszym rzędzie sama wojna, kiedy to tabliczka czekolady stanowiła nieraz cały „żelazny" zapas żywności w plecaku. Drugą przyczyną stało się niezwykłe potanienie czekolady w obecnych czasach w porównaniu z cenami przedwojennemi.

Zjawisko to należy powitać z radością, gdyż odżywcze wartości dobrej czekolady, w której skład wchodzi kakao, cukier, mleko i tłuszcze, są bardzo wielkie. Niestety, nie wszystko to, co się nazywa na rynku „czekoladą", jest nią w istocie. Popyt na czekoladę wywołał powstanie szeregu drobnych i pokątnych producentów, zalewających rynek substancją w tabliczki formowaną i szumnie nazywaną „czekoladą", która niestety jednak przypomina ten doskonały odżywczy przysmak jedynie... kolorem! Wykonana często w warunkach antisanitarnych i zawierająca wszystko oprócz tego, co winna zawierać prawdziwa czekolada, sprzedawana jest taka „czekolada" w małych sklepikach, w koszykach i z wózków „za jedne 20 groszy" i... truje łapczywe na słodycze dzieci i równie nieostrożnych „dorosłych", którzy nie potrafią odróżnić tych wręcz szkodliwych nieraz surogatów od prawdziwej czekolady.

Jest rzeczą bardzo wskazaną, żeby miarodajne czynniki wejrzały raz w te sprawy i położyły kres wyraźnemu nadużyciu zaufania konsumenta, którem jest nazywanie „czekoladą" tego, co nią nie jest.



INSTYTUT GOSPODARSTWA DOMOWEGO

WYKŁADY INSTYTUTU

W dniu 16 marca o godz. 19-tej w lokalu Państwowej Szkoły Pracy Domowej, pl. Trzech Krzyży 18, II-e piętro odbędzie się wykład Instytutu Gospodarstwa Domowego o serach, wygłoszony przez inż. Eugenjusza Pijanowskiego.

OGŁOSZENIE

Zawiadamiamy osoby zainteresowane, że w Instytucie Gospodarstwa Domowego są do nabycia następujące powielone wykłady i pogadanki w cenie zł. 0,50 za egzemplarz (z przesyłką zł. 0,70).

„Stosowanie wysokiej temperatury przy przyrządzaniu produktów".

„Rachunkowość domowa jako kontrola czynności".

„Domowe metody kwaszenia mleka".

„Higjena żywienia".

„Pieczywo i jego własności w związku z surowcami i sposobami przygotowania".

„Co to jest budżet i jak go sporządzić".

„Co to jest odżywianie".

„Najpotrzebniejsze sprzęty w małem gospodarstwie domowem".

WALNE ZEBRANIE CZŁONKÓW I. G. D.

Walne Zebranie członków Instytutu Gospodarstwa Domowego odbędzie się 1 marca o godzinie 11-tej przy ul. Nowy Świat 9.

Poza ważnemi i interesującemi zagadnieniami z działalności Instytutu, porządek dzienny przewiduje referat p. Leokadji Januszewskiej p. t. „Syrop ziemniaczany i jego zastosowanie w przetworach owocowych".

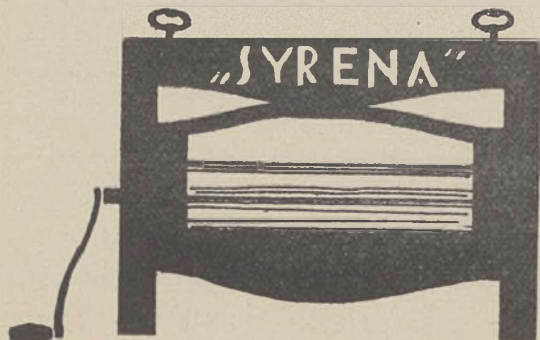
Wstęp wolny dla wszystkich.

PRZEDŁUŻENIE CECH NA ROK 1934.

WYŻYMACZKA DO BIELIZNY „SYRENA".

Cecha Instytutu Gospodarstwa Domowego Nr. 27. Opis: „Pani Domu" 1932 r. Nr. 12.

Wytwórca. Lilpop, Rau i Loewenstein S. A. w Warszawie. *Cena* Nr. 5 o grubości wałków 1 ¾ cala zł. 58.— Nr. 5. G. grubości wałków 1 ⅞ cala zł. 63.— Do nabycia w F-mie Krzysztof Brun i Syn, Warszawa, Bielańska 2 i filje. Członkinie Z.P.D. i I.G.D. korzystają z rabatu.



BUTELKA IZOLOWANA „THERMOS".

Cecha Instytutu Gospodarstwa Domowego Nr. 26. Opis: „Pani Domu" 1933 r. Nr. 1.



Wytwórca. Fabryka szkła „Philips", fabryka naczyń aluminjowych „Pelikan" Do nabycia w f-mie Krzysztof Brun i Syn, Warszawa, Bielańska 2 i filje.

Cena. Thermos blaszany lakierowany o pojemności:

¼ l		zł. 3,10
½ „		„ 3,25
¾ „	długi	„ 4,65
¾ „	krótki	„ 5,25
1 „		„ 5,80

MASZYNKA SPIRYTUSOWA „EMES I".

Cecha Instytutu Gospodarstwa Domowego Nr. 21. Opis: „Pani Domu" 1932 r. Nr. 7.

Wytwórca. Państwowy Monopol Spirytusowy. Warszawa, Leszno 1. *Cena* zł. 10,50. Do nabycia w sklepach galanterji kuchennej.



SZCZOTKA I RĘKAWICA SUNNY-MOP.

Szczotka z kijem lub ręczna oraz rękawica do zbierania kurzu, nasycone specjalnym płynem.

Cecha Instytutu Gospodarstwa Domowego Nr. 22. Opis: „Pani Domu" 1932 r. Nr. 9.

Wytwórca. Wytwórnia Chem. Techn. Sunny Gdynia—Gdańsk. Przedstawicielstwo w Warszawie: Henryka Janikowa, ul. Śliska 52 m. 6.



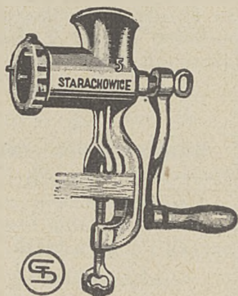
Cena.

1) Szczotka na kiju zł. 14,—
2) Szczotka ręczna zł. 5,50
3) Rękawica zł. 5,—
4) Politura zł. 2,50

Do nabycia: Śliska 52 m. 6, zamówienia telefoniczne 2-04-78. Dla członkiń Z. P. D. i I. G. D. 10% rabatu.

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA „STARACHOWICE".

Cecha Instytutu Gospodarstwa Domowego Nr. 8. Opis: „Organizacja Gospodarstwa Domowego" 1931 r. Nr. 10 i 11.

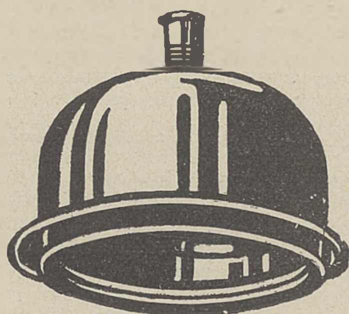


Wytwórca. Towarzystwo Starachowickich Zakładów Górniczych, Warszawa ul. Warecka 15. *Cena,* Maszynka Nr. 5 — zł. 7, Nr. 8—zł. 11.50, Nr. 10—zł. 19.50. Do nabycia w sklepach galanterji kuchennej.

KOMPRESOR ALUMINJOWY „TRYUMF"

Cecha Instytutu Gospodarstwa Domowego Nr. 17. Opis: „Pani Domu" 1932 r. Nr. 4.

Wytwórca. Wielkopolan, Warszawa ul. Nowy-Świat 59. *Cena* zł. 45, dla członkiń Z.P.D. i I.G.D. zł. 42,30. Do nabycia w wytwórni.



ZWIĄZEK PAŃ DOMU

ZJAZD DELEGATEK W POZNANIU.

Zarząd Główny Związku Pań Domu zawiadamia, że tegoroczny Ogólny Zjazd Delegatek Oddziałów Związku i przedstawicielek zrzeszeń zaprzyjaźnionych odbędzie się w Poznaniu w dniach 11 i 12 marca r. b.

Zjazd rozpoczyna się Mszą Św. w kościele Farnym, poczem odbędą się formalne obrady delegatek w godzinach rannych, obejmujące sprawozdania, wybory, program prac i uchwały. W godzinach popołudniowych przewidziane są referaty następujące. Dnia 11 marca w sali Rady Miejskiej w Ratuszu p. Marya Romanowa, redaktorka Pani Domu będzie mówić „*O piśmiennictwie gospodarczem u nas i zagranicą*", a p. pułkownik dr. med. Kucharski wygłosi wykład „*Podstawy odżywiania rodziny*". Dnia 12 marca w lokalu Św. Wojciecha wygłoszą referaty p. Wanda Ładzina p. t. „*Panie domu zagranicą*", p. Michalina Ulanicka — „*Sprawa pracownic domowych*". Delegatki zwiedzą kuchnię Szpitala Nr. 7 oraz miasto.

PRACA W ODDZIAŁACH.

Oddział w Koniecpolu. W ciągu ubiegłego roku w 1-szą niedzielę miesiąca odbywały się zebrania członkiń z odczytami i pokazami. Referatów było 9, pokazów 8, przepisów praktycznych rozdano 10. Pokazy praktyczne zostały przyjęte przez członkinie z wielkiem zadowoleniem. Do grudnia co poniedziałek odbywały się pogadanki. Założono bibljotekę, składającą się z 21 broszur, książek i czasopism prenumerowanych, wypożyczanych członkiniom do domu. Założono też małą wzorownię przyrządów i ułatwień gospodarczych, zakupiono szafę.

Oddział brał udział w Zjeździe delegatek w Warszawie, w Zjeździe towarzyskim w Katowicach i odwiedził wystawę warszawską. W karnawale urządzono zabawę wspólną z zarządem miejscowego Caritasu, a w czerwcu towarzyską herbatę.

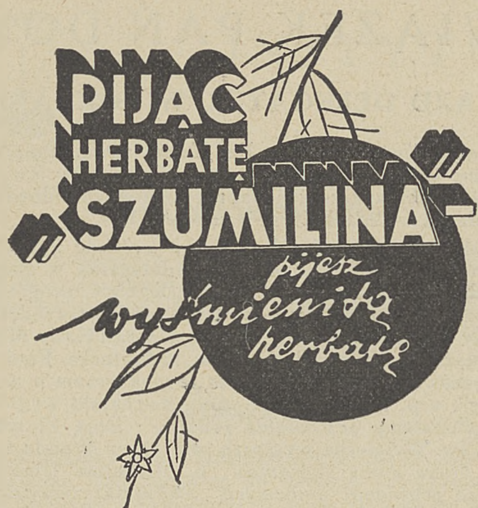
Oddział we Lwowie urządził 2 grudnia r. z. „Czarną kawę" z dancingiem i brydżem. Na zebraniu grudniowem wygłoszono pogadankę „Jak przyjąć na święta i czem obdarować swoich najbliższych". Sekcja kulinarna zorganizowała dwa pokazy dla członkiń: dwudniowy pieczywa świątecznego i jednodniowy cukrowania i dekorowania tortów. Urządzono wycieczkę na wystawę robót ręcznych w Szkole Zawodowej.

Z dniem 15 stycznia r. b. Oddział przeniósł się do nowego lokalu przy ul. Akademickiej 21.

Oddział w Sosnowcu. Na zebraniu członkiń 9 listopada r. z. p. Kubicz miał odczyt „O spółdzielczości", a p. Rodakówna wygłosiła pogadankę kulinarną na temat: „Zimny bufet i zimne zakąski". Na grudniowem zebraniu dr. Molicki wygłosił odczyt „Gruźlica i dziecko"; odczytano też referat p. Mandukowej „Rachunkowość domowa jako kontrola czynności".

W listopadzie Oddział zorganizował 22-u godzinny kurs robót na drutach. Czynna poradnia w sprawach gospodarstwa domowego i robót ręcznych.

Oddział w Starogardzie. Na zebraniu grudniowem p. por. Ołtuszko wygłosił referat o roli kobiety w obronie przeciwgazowej. Postanowiono w styczniu przeprowadzić kurs przeciwgazowy dla członkiń Oddziału.



Oddział w Warszawie. Na miesięcznem zebraniu członkiń 9-go lutego wielkie zainteresowanie wzbudził referat p. dr. Kasperowiczowej „Niektóre przyczyny nerwowości u kobiet". Pani Michalina Ulanicka w referacie „Stosunek pani domu do nowej ustawy ubezpieczeniowej" podała szereg wyjaśnień w sprawie nowych opłat za pomocnice domowe. W wyniku dyskusji zwrócono się do Zarządu o wystąpienie do Ministerstwa z memorjałem w sprawie niektórych punktów ustawy.

Przewodnicząca p. Halina Lutostańska podała do wiadomości członkiń, iż łącznie z zawiadomieniami o Walnem Zebraniu, które odbędzie się dn. 9 marca r. b. Zarząd skierowuje do wszystkich członkiń ankietę, poruszającą m. in. kwestję ustalenia godzin wspólnych posiłków. Zarząd proponuje następujące godziny: *I śniadanie 6—7½, II śniadanie 10½—12, obiad 15—17, kolacja 19—20.* Członkinie proszone są o przemyślenie tego projektu i wypełnienie ankiety.

Sekretarjat przyjmuje zapisy na kursy: 20-sto lekcjowy gospodarstwa domowego dla pań i panienek, dwu lekcjowy przystawek i dwu lekcjowy estetycznego podawania.

Co środa, w godz. 18—19.30 w lokalu Oddziału, Nowy Świat 9, odbywają się pokazy praktyczne z różnych dziedzin gotowania np.: golenie sandacza, parzenie okonia i lina, flaki z lina, praktyczne zastosowanie dogotowywacza; drób, przygotowanie do pieczenia, rozbieranie drobiu, galantyna z kury grzanki różne; tanie torty; surówki; ruszt i jego zastosowanie, i t. d., i t. d. Na każdym pokazie panie będą zaznajamiane ze stosowaniem specjalnego przyrządu. Wstęp dla pań i pracownic domowych, opłata 50 gr.

Wzorownia jest czynna od 10—14-tej. Wieczory Klubowe odbywają się co czwartek. Rekolekcje Związku odbędą się w marcu, bliższe szczegóły w Sekretarjacie.

OZNACZANIE WYROBÓW WYTWÓRCZOŚCI POLSKIEJ

Sejm uchwalił w styczniu b. r. Ustawę o oznaczaniu wyrobów wytwórczości polskiej. Inicjatorem wniesionego przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu projektu było Centralne Towarzystwo Popierania Wytwórczości Krajowej, które podjęło w swoim czasie prace przygotowawczo-badawcze w tym kierunku oraz przeprowadziło szereg konferencji z zainteresowanemi organizacjami gospodarczo-społecznemi.

Ustawa nie narzuca obowiązku oznaczania, lecz daje na to prawo. Ułatwia ona konsumentowi polskiemu orjentowanie się w pochodzeniu towarów i ma duże znaczenie gospodarczo-wychowawcze.

KSIĄŻKI NADESŁANE.

Te z trzeciego piętra. *Hanna Mirska.* Str. 83. 1933 r. Cena zł. 2.— i 25 gr. przesyłka. Do nabycia w księgarniach i przez PKO — Nr. 202.494, K. Berkanówna. Poznań, Matejki 53.

Książka zawiera obrazki z życia dziewcząt, które stoczyły się w otchłań poniżenia, często tylko przez lekkomyślność lub łatwowierność.

Czy praca dla dziewcząt, zwanych w naszych warunkach kach upadłemi, ma jakieś znaczenie głębsze i trwalsze — trudno orzec. W tym celu trzebaby zmienić ustawy, obyczaje, pojęcia wpajane w wychowaniu. Wszakże za autorką możemy powtórzyć. „Chcielibyśmy, żeby z tych kartek szła nieśmiała nauka dla rodzin, dla matek i ojców, by uodporniali swą młodzież na zło życia. Dla młodzieży męskiej i żeńskiej, by nie upatrywała szczęścia i powodzenia w stosunkach niegodnych człowieka. I zachęta dla mężczyzn dojrzałych, by nie szukali zadowolenia gdzieindziej niż we własnem ognisku rodzinnem".

Książka nie zawiera żadnych scen niestosownych. Polecamy ją bibljotekom społecznym, zwłaszcza młodzieży, by była dla nich przestrogą.

Higjena mężatki. *Dr. J. Śmiarowska.* 1934. Str. 124. Cena zł. 3.50, z przesyłką o zł. 1.25 drożej. Do nabycia w księgarniach i u autorki: Moniuszki 6, Warszawa.

Książka Dr. Śmiarowskiej popularnie przedstawia, jak uniknąć chorób seksualnych. Wielka ignorancja tego tematu w społeczeństwie przyczynia się do poważnych całożyciowych chorób i przedstawia niebezpieczeństwo dla następnych pokoleń.

Chcesz być zdrowa — czytaj tę książkę!

Odmłodzenie radykalne twarzy *Dr. M. Hauryłkiewiczowa.* Str. 16. il. 7. 1923.

Autorka omawia zabiegi chirurgiczne jako skuteczne sposoby usuwania brodawek, fałd, obwisłości skóry, zmarszczek i t. p. usterek.

PIELĘGNOWANIE URODY.

Myśl ludzka od niepamiętnych czasów dążyła do zachowania młodocianego wyglądu możliwie do późnej starości. Eliksiry młodości i inne podobne preparaty szły na wagę złota. Skuteczność tych środków była stosunkowo niewielka, a niekiedy były one wprost szkodliwe. Pocóż sięgać tak odległych czasów, wszak jeszcze niedawno posługiwały się panie z najlepszej sfery kremami i innemi uniwersalnemi środkami piękności, nie wiedząc o tem, że ten sam kosmetyk, zastosowany u pani X z dobrym wynikiem, zupełnie nie odpowiadał właściwościom, a te msamem wymaganiom skóry pani Y.

Nowoczesna medycyna rzuciła snop światła na dziedzinę kosmetyki, dowodząc, że zarówno odmładzanie skóry jako też usuwanie naturalnych braków urody możliwe jest tylko przy indywidualnem traktowaniu cery. Tłusta cera np. wymaga zupełnie innych preparatów, niż skóra sucha i t. d. Publikacja fachowa oraz szereg artykułów ujętych w formę bardziej popularną i dostępną, wreszcie cykle odczytów z tej dziedziny znalazły posłuch wśród naszych pań; są one teraz bardziej oględne w doborze środków pielęgnowania urody, dając pierwszeństwo tym wytwórniom, których solidność, doświadczenie i opinja są rękojmią jakości danego preparatu i jego celowości.

Ustawodawcza opieka nad zdrowiem publicznem stoi w Polsce o wiele wyżej, niż w wielu krajach obcych, to też w wyrobach zagranicznych bardzo często spotykamy składniki szkodliwe dla zdrowia, czego nie możemy powiedzieć o wyrobach krajowych, oczywiście pochodzących z firm solidnych. Są one pozatem kilkakroć tańsze i dlatego dostępne dla wszystkich. Wskażmy np. na racjonalne kosmetyki firmy Fryderyk Puls, która ostatnio znacznie rozszerzyła produkcję kosmetyków, tworząc specjalny dział kosmetyczny, oparty ściśle na wynikach badań naukowych ostatniej doby.



Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł. 12, półrocznie zł. 6, kwartalnie zł. 3. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł. 10, półrocznie zł. 5, kwartalnie zł. 2.50. Zagranicą rocznie zł. 20.
Prenumerata zniżkowa uwzględniana będzie jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Miesięcznik Pani Domu Nr. 7.740.
Zmiana adresu będzie uskuteczniana za opłatą gr. 50; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 50 gr. w znaczkach pocztowych.

Adres Redakcji i Administracji miesięcznika PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. 8-34-40.

Wydawca: Instytut Gospodarstwa Domowego w osobie J. Huberowej. Redaktorka: Marya Romanowa

4090. *Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Wspólna 54. Tel. 8-84-12.*